leonoticias

ADN

ALIMÉNTATE DE LO NUESTRO

CATÁLOGO AGROALIMENTARIO DE LEÓN

■ COMER / BEBER ■

LEÓN
Mauro
SUITES
APARTAMENTOS BOUTIQUE
APARTAMENTOS DE LUJO EN EL CORAZÓN DE LEÓN.
MÁS INFO.:
WWW.MAUROSUITES.COM
/APARTAMENTOSMAUROSUITES
/MAUROSUITES

NUESTRO PRODUCTO, NUESTRA BANDERA

La gastronomía leonesa es una de las banderas de esta tierra. Cuando alguien habla de la provincia no se olvida de mencionar la Catedral de León, las Médulas, el Palacio Episcopal de Astorga o las Cuevas de Valporquero. Pero no es patrimonio monumental todo lo que reluce en la provincia. Su gastronomía es digna de mención, o más bien de degustación.

La cecina es una de las banderas más conocidas por todo el mundo y la calidad que da la marca Cecina de León es inimitable. Y con este no se hace más que empezar una larga lista de productos que componen un manjar de dioses que no tiene fin. Porque desde el 'picoteo' o más bien, 'el tapeo', pasando por entrantes, primeros, segundos y postres, todo ello regado con una de las mejores y más versátiles bodegas, hacen de esta tierra un mundo de ensueño para los paladares más exigentes y que está aún por descubrir.

Unos productos que darían para llenar toda una enciclopedia de curiosidades, bondades y zonas de la provincia donde se cultivan. Unos productos que llenan la despensa de la provincia leonesa y que hoy también llenan estas páginas.

Leonoticias presenta ADN, Alimentarnos de lo Nuestro. Una publicación en la que conocer un poco más de nuestra tierra, sus bondades culinarias, los básicos de la cocina, la calidad con sello de garantía, las ferias donde degustarlo y también, a quienes se encuentran detrás de un trabajo de calidad.

Una revista que también alimenta, aunque el conocimiento. Y que nace con la ilusión de poner en valor el trabajo bien hecho de agricultores, ganaderos y todas las empresas de 'la tierra' que transforman ese producto cultivado en León, en una auténtico manjar para los paladares más exigentes. Pero sobre todo, un orgullo para los leoneses. Porque quien presume de catedral, también lo hace de producto. Y si en una visita a la capital no puede faltar San Isidoro, tampoco puede falta algo tan nuestro como el tapeo por los barrios del centro histórico.

León disfruta de sus manjares y hace disfrutar a quienes a través del paladar quieren conocer las tradiciones y la cultura de una tierra que desprende gastronomía y buen hacer. Nos Alimentamos de lo Nuestro y lo llevamos por bandera. Y gracias a ADN, leonoticias también quiere hacer disfrutar a sus lectores, descubrir curiosidades y lugares para perderse en sabores de la tierra. Sabores, en definitiva, con ADN leonés.

leonoticias

Gerente: Yolanda Barrientos. Director: Javier Calvo.

Coordinación editorial: Ana G. Barriada.

Textos de: Ana G. Barriada, I. Santos, César F. Buitrón, Noelia Brandón, Carlos Peralta, Rubén Fariñas, Sandra Santos, José Mendoza, Silvia G. Rojo.

www.cajaruraldigital.com

AL LADO DE LA CALIDAD

DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Naturales, saludables y deliciosos.

de León

Somos gente que vive y que quiere soñar.

Que busca un futuro, gente de verdad.

Para construir un mañana de prosperidad.

Porque somos parte de esta tierra, éste es nuestro lugar.

AL LADO DE LA GENTE

CAJA RURAL somos León

Siempre contigo

CAMPO I

LABORATORIOS AGROVET 08
RIELLO 11
AGRICULTURA ECOLÓGICA 12
PATATAS HIJOLUSA 14
LA MUJER EN EL CAMPO 16
UNA GANADERA ESENCIAL 18
HUERTOS URBANOS 20
EMBUTIDOS EL PINAR 23
ENTREVISTA A MATÍAS LLORENTE 24

CAMPO II

UN DÍA EN EL MERCADO 26
E.LECLERC 28
DE LA HUERTA A LA MESA 32
SANTA MARÍA DEL PÁRAMO 40
FORMACIÓN DESDE LA ULE 48
LA TECNOLOGÍA EN EL CAMPO 50
INDICADOR NUTRISCORE 52
UN RETO CON FINAL FELIZ 68
LA CUNA DEL 'ORO VERDE' 72

PRODUCTOS

NUESTRO SELLO 42
LEÓN EN EL MUNDO 47
FERIAS DE PRODUCTOS 54
LA DESPENSA DE LÉON 59
LEGUMBRES 61
HORTALIZAS 62
EMBUTIDOS 64
DULCES DE LEÓN 70
DIRECTORIO DE VINOS 74

ARTÍCULOS

EDUARDO MORÁN 6
CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ 22
JOSÉ ANTONIO TURRADO 34
PEDRO J. AGUADO 38
ALEJANDRO GONZÁLEZ 46
BEATRIZ ROBLES 60

MUSEOS

MUSEO DE LA ALUBIA 35
MUSEO DEL CHOCOLATE 36
MUSEO DE LA HARINA 37
MUSEO DEL VINO DEL BIERZO 39

ÍNDICE

LEÓN, JOYA ALIMENTARIA

El sector agroalimentario tiene un evidente carácter estratégico para todo el país, pero muy especialmente para nuestro territorio provincial. La prueba más reciente de esta afirmación la encontramos en el impagable ejemplo de solidaridad, sacrificio y compromiso con la sociedad durante la pandemia del Covid. Además, se ha convertido en uno de los principales puntales de la actividad económica de León y supone el 5,4% del empleo provincial.

Se trata de un sector basado en una tradición agroganadera desarrollada durante siglos que, actualmente, sitúa a la provincia en los primeros puestos del país en producciones como el maíz o el lúpulo. León explota 1,5 millones de hectáreas de terreno forestal, pastos y cultivos. Estos últimos divididos entre las más de 160.000 hectáreas de secano y de 135.000 de regadío, aspecto en el que la provincia de León es un referente.

A todo ello se ha sumado, en las últimas décadas, el despegue de la actividad transformadora que ha permitido aprovechar el valor añadido de una industria que genera 14.000 empleos y aporta el 10% del PIB provincial. Un escenario que va parejo al desarrollo de las marcas de productos alimentarios con sellos de calidad, de los que la provincia suma un total de 17, que la convierten en una de las regiones de Europa con el mayor número de ellos.

Esta simple aproximación a una sencilla radiografía del sector agroalimentario de la provincia ya deja bien claro que estamos ante un área socioeconómica que merece una especial atención. León es hoy en sí misma una singular 'joya agroalimentaria´. Pero con el desarrollo adecuado y la explotación sostenible de todas sus posibilidades, el sector productivo puede convertirse a medio y largo plazo en uno de los instrumentos medulares para mejorar la economía provincial con garantías de éxito, convertir al sector en un yacimiento de empleo todavía más importante para la provincia y, sobre todo, ayudar a combatir con eficacia el drama de la despoblación de nuestros pueblos. Despoblación, empleo y mejora de la economía provincial conforman la base sobre la que la Diputación de León centra toda su actividad. Una parte del largo camino hacia ese futuro despejado que deseamos, ya hemos empezado a recorrerlo y ha sido posible gracias a una marca de éxito y personalidad propia que se llama Productos de León.

Se trata del ambicioso proyecto pionero en España que la Diputación de León ponía en marcha en los prime-

Los productos de León, su joya. :: LN

EDUARDO MORÁN
PRESIDENTE DE LA DIPUTACIÓN DE LEÓN

«El portal de venta on-line de la Diputación llevará la calidad de los productos del campo leonés a los rincones de todo el globo»

ros años 90 del pasado siglo con el objetivo de apoyar al sector agroalimentario leonés, conseguir dar valor añadido y el prestigio que se merecen aquellos productos elaborados en nuestra provincia, cuya calidad estuviera contrastada, y que sirviera a su vez como elemento diferenciador de cada uno de ellos en los mercados.

Otro instrumento potente que estamos utilizando en la Diputación para favorecer al sector agroalimentario provincial y su desarrollo son las Ferias de los Productos de León. La última que pudimos celebrar con normalidad tuvo lugar a finales del año 2019 en el Palacio de Exposiciones de la capital leonesa. Este año pretendemos retomar esta actividad tras el paréntesis de 2020 a causa de la pandemia.

Además, la puesta en escena definitiva de la ingente riqueza gastronómica de León llegará a través del portal de venta on-line que esperamos esté plenamente operativo en los próximos meses y que pondrá nuestros productos al alcance del consumidor en cualquier lugar del planeta. La Diputación invertirá casi 300.000 euros para poner en marcha esa gran tienda on-line que llevará la calidad de los productos del campo leonés a todos los rincones del globo. En la institución que presido estamos absolutamente convencidos de que este portal es una gran oportunidad para la agroalimentación con sello leonés que nadie puede ni debe desaprovechar.

En definitiva, nuestro sector agroalimentario cuenta con los recursos y las fortalezas para ser un factor central del desarrollo económico de la provincia ahora y en el futuro. Pero debemos seguir trabajando a fondo para rentabilizar al máximo sus posibilidades. En este sentido, no me canso de repetir que la mayor debilidad que tenemos en este sector estratégico tiene que ver con nuestra aún pobre capacidad transformadora y comercializadora de los productos.

Tenemos que ser capaces entre todos, instituciones y empresas, de promover y diseñar un fuerte y eficaz tejido industrial en el sector agroalimentario. Hemos de conseguir que en la provincia se controle, gestione y rentabilice de principio a fin todo el proceso de producción de cada una de nuestras joyas agroalimentarias. Eso aportará el valor añadido que precisamos para potenciar de una vez al sector y ayudará a colocarlo por fin en el lugar que merece y se corresponde con la envidiable capacidad productiva de la provincia.

«Con la explotación de todas sus posibilidades, el sector agroalimentario puede convertirse en un instrumento medular para mejorar la economía de la provincia»

El centro tecnológico de Laboratorios Agrovet en Mansilla Mayor. :: LEONOTICIAS

AGROVET | LABORATORIOS ANALÍTICOS AGROVET

UN LABORATORIO EXPERTO EN SEGURIDAD AGROALIMENTARIA

El centro tecnológico de Laboratorios Agrovet es un referente en el sector y apuesta por la calidad analítica y la seguridad para garantizar el mejor servicio

Una muestra de los cultivos que realizan para los análisis. :: LN

Laboratorio Agrovet es un centro tecnológico agrícola-ganadero sostenible que se ha convertido, desde su fundación en 2006, en un espacio de referencia para los sectores veterinario, agroalimentario y farmacéutico. Bajo unas señas de identidad basadas en la calidad analítica, la seguridad, la rapidez y la innovación, laboratorios Agrovet se presenta como un centro de I+D+i donde se combina la investigación con la formación.

En su sede en Mansilla Mayor, Agrovet realiza dos tipos de controles para certificar y garantizar la calidad de los alimentos que allí analizan siguiendo

los parámetros que marca la industria alimentaria en su conjunto. Así, por una parte se especializan en los controles microbiológicos, donde se analiza que los alimentos se encuentren en condiciones adecuadas y descartar la presencia de patógenos; y fisioquímicos, un estudio donde se determinan los componentes de los alimentos y que sirve tanto para medir que sus componentes presenten niveles óptimos como para realizar estudios posteriores para potenciar sus propiedades.

Laboratorios Agrovet da un servicio analítico integral en el que se realiza una vigilancia y control de todos los protocolos sanitarios y de seguridad alimentaria. Una oferta a la que une una apuesta firme por la investigación para el desarrollo de nuevos productos alimentarios, fermentos o cultivos microbianos con el objetivo de ayudar a las empresas a poner en marcha nuevos productos que cumplan todas las garantías. Así, la búsqueda de biosoluciones para el sector agrícola y ganadero que llevan a cabo desde Agrovet se ha hecho especialmente potente en la provincia, donde han desarrollado proyectos de mejora de cultivos autóctonos como la Alubia de La Bañeza o el lúpulo.

Y es que el servicio analítico de Agrovet, siempre bajo la premisa de que todos los productos que se consumen cuenten con las garantías sanitarias adecuadas y certificadas por un laboratorio especializado como lo es Agrovet, abarca un sinfín de campos, desde el análisis de abonos, alimentos y aguas residuales o para el consumo hasta un análisis para la industria farmacéutica, asesoramiento agroalimentario control de calidad de la leche o el pienso y uso de plaguicidas.

Todo ello abalado por prestigiosas certificaciones que son los sellos de calidad de los que dispone Laboratorios Agrovet para dar cuenta de unos servicios homologados en todo el mundo y que sitúan a esta marca como sinónimo de calidad: Acreditación ENAC, Certificado IQ-Net, Certificado AENOR y el Certificado BPL/GLP.

PRODUCCIÓN

1.000

agricultores asesorados

70%

de la industria agroalimentaria de León trabaja con ellos, desde colegios hasta residencias y empresas

¿DÓDE SE ENCUENTRA?

▶ **Dirección.** N-601 km 312. Caserío de Santovenia S/N. 24217 Mansilla Mayor, León

▶ **Teléfono.** 987 214 826

▶ **Correo electrónico.** administracion@agrovet.es

▶ **Página web.** www.agrovet.es

Agrovet cuenta con certificaciones internacionales que dan muestra de su calidad

SU HISTORIA

De un sueño a ser referentes en León

La historia de Laboratorios Agrovet se remonta a 2006, cuando los investigadores Pablo

Flórez y David Rodríguez detectaron la imperiosa necesidad de asentar en León un laboratorio que cumpliera tres premisas: rapidez, fiabilidad y accesibilidad y un objetivo: certificarse para asegurar el cumplimiento de los más altos estándares de calidad . Trabajo y esfuerzo llevaron a inaugurar en 2014 su actual centro en Mansilla Mayor, con 950 metros cuadrados construidos y equipados con la más alta tecnología y que ya cuenta con 21 empleados. Además de su servicio en el sector agroalimentario, donde trabaja con el 70% de la industria de la provinciay asesora a más de 1.000 agricultores en el análisis de sus suelos, también cuenta con un hospital veterinario de referencia bajo la dirección de Antonio Rodríguez.

Los productos de León fomentan un turismo gastronómico completo

Cada vez más visitantes llegan a la provincia de León para conocer de dónde salen los productos que adquieren más allá de las fronteras de la tierra

El producto de León cada vez llega más lejos y eso se revierte en turismo gastronómico. Pero este turismo está cambiando y no sólo llama a conocer un restaurante o una feria concreta. Ahora está en auge el turismo agroalimentario.

Eso no es sólo venir a un restaurante con una estrella Michelín, sino gente muy interesada en conocer más allá los productos de esta tierra. ¿Cómo consigo yo este producto de calidad? Y esa pregunta tiene fácil respuesta en la provincia.

En estos momentos ya hay, por ejemplo, algunas queserías artesanales que muestran el proceso. Mantienen una ganadería propia de la que obtienen la leche y ofrecen visitas completas en las que se inicia el proceso desde el cuidado del ganado. Se continúa con el ordeño, el mantenimiento de la leche y el proceso para hacer y curar el queso, dependiendo en cada caso de el tipo que queramos obtener. Este es uno de los resortes más importantes con los que cuenta la provincia para fomentar un turismo diferente, cada vez más demandado y con mucho potencial en León. Una iniciativa que se va a fomentar desde la Diputación de León con una serie de vídeos donde se recoja desde que se comienza a trabajar con el producto, hasta que llega al consumidor. «Ahí hay una labor muy importante que hacer» tanto en educación, como en promoción del cuidado de la gastronomía leonesa.

Un trabajo que ya se ha puesto en valor durante este año tan difícil con la pandemia, donde toda la sociedad ha visto como agricultores y ganaderos seguían trabajando cuando el mundo paró. Y es que sin alimentos, nadie puede vivir. «Lo que la gente no conoce es que detrás de cada alimento que degustas, detrás de cada vino y de cada carne... hay un hombre o una mujer que está sacrificada en el mundo rural haciendo ese cultivo o cuidando ese ganado». Así lo explica el diputado de Productos de León, Matías Llorente, quien remarca la importancia del sector primario en la provincia.

> Y es que en León, las figuras de calidad reúnen más de 300 empresas agroalimentarias y todas artesanales

Y es que en León, las figuras de calidad, las denominaciones de origen, las indicaciones geográficamente protegidas y las marcas de calidad reúnen más de 300 empresas agroalimentarias, pero todas artesanales y muy pequeñas.

La mayoría de las empresas leonesas están decididas por mantener la calidad de un trabajo artesanal y cuidado por encima de una gran producción. Porque hoy en día, lo importante es ofrecer una calidad real al consumidor que se mantenga en el tiempo. León tiene la industria y ahora sólo falta darle un pequeño empujón para que se conozca el producto y tras él llegará el interés por conocer cómo se produce desde que nace o se extrae la materia prima hasta que se convierte en un manjar de dioses del que todos quieren disfrutar.

LOCALIZACIÓN

42

localidades conforman Riello, el municipio con más entidades menores de Europa

SUS PLATOS

▶ **Río.** La trucha que navega por el Omaña es muy apreciada por los amantes de este manjar

▶ **Montaña .** Las carnes de vacuno y ovino son esenciales en la dieta de la zona

La localidad de Riello. :: LN

| RIELLO

RIELLO, EL SABOR DE LA TRADICIÓN

Río y montaña forman los platos tradicionales de la zona enclavada en la reserva de la biosfera de Omaña

El sabor de Riello es tradición y herencia. El fuego lento da un sabor especial a los manjares que se cuelgan de potes y calderas que han llegado hasta la actualidad sobreviviendo al paso de los años. Recetas únicas con la influencia de esta tierra situada en medio de la reserva de Omaña y Luna.

Una zona donde los fríos inviernos hacen de la despensa el mejor recurso de los vecinos de Riello. Para ello, entre los meses de noviembre y diciembre tiene lugar la matanza del cerdo de donde se saca el mejor embutido: jamones, lomos, chorizos, tocino... El ganado vacuno y ovino e incluso el avícola completan la dieta de los habitantes de esta zona.

Río y montaña hacen de Riello cuna de variadas, sabrosas y únicas recetas. La carne de venado, las patatas con jabalí o un arroz con liebre son algunos de los platos de esta zona donde la trucha que navega por los serpenteantes corrientes de agua del Omaña es una de las más apreciadas por los amantes del pescado. Ya sea fritas, guisadas, al horno o en sopas, probar la trucha es indispensable si se pasa por Riello.

SU HISTORIA

El llosco de Riello

El llosco de Riello. :: LN

No resultaría extraño si en uno de los restaurantes de Riello se encuentra el llosco. Y es que aquí se conoce al tradicional botillo por este nombre de llosco. Para disfrutarlo, sólo hay que acudir a uno de los muchos restaurantes de la zona que siguen manteniendo sus recetas tradicionales para el deleite de los paladares de los miles de turistas que cada año visitan la zona.

| AGRICULTURA ECOLÓGICA

DEL CAMPO AL CONDE LUNA, PARA IR DIRECTO A LA MESA

El Ecomercado de León se afianza como un atractivo más de la oferta gastronómica de este enclave leonés con una variada gama de productos

Recién llegado de la huerta para servirlo en su mesa.Sin intermediarios, sin tratamientos sintéticos y obteniendo el sabor más puro de cada producto.

Eso es lo que atrae cada quince días hasta la terraza cubierta del Mercado del Conde Luna a decenas de leoneses que no dudan en apostar por el consumo responsable. «Me fío más de lo que me venden aquí y, no sé si será casualidad, pero todo lo que me llevo como que tiene más sabor», reconocen los fieles a estos puestos, que ya se han convertido para muchos en su mercado de referencia.

El Ecomercado se asienta en León de la mano de una terna de agricultores que llevan desde sus huertos y terrenos los productos más variados, fabricados de cosecha propia, y con una alta calidad. Nada tienen que envidiar, más bien todo lo contrario, a otras hortalizas, frutas, lácteos o dulces que se encuentran en las baldosas de los supermercados ya que cuentan con ese toque de autenticidad y verdad que los hace únicos.

La proximidad, ese kilómetro cero, garantizan además a los consumidores que lo que están llevando a sus casas es producto leonés, nacido de la tierra, y que de la huerta ha llegado directamente a sus paladares.

Algo muy valorados por los clientes por un lado, porque lo consideran clave para apoyar la economía local y a los agricultores y ganaderos de la zona, y por otro, porque valoran el poder degustar productos con un sabor natural, que no han sido tratados con químicos y que cuentan con esas imperfecciones que nunca se ven en los grandes almacenes pero que denotan esa autenticidad del producto.

El Ecomercado es una exposición de alimentos ecológicos certificados: productos de la huerta, quesos, lácteos, frutas, mermeladas, miel, pan, galletas, bizcochos, legumbres, ce-

Un agricultor prepara sus cerezas para la venta en el Ecomercado del Conde Luna. :: LN

Productos con certificado ecológico. :: LN

reales, huevos, pastas, conservas, frutos secos, carnes frescas, entre otros. Una oferta más que suficiente para llenar las despensas de las casas de los leoneses con productos ecológicos certificados, con una historia detrás y un sabor inigualable.

El Ecomercado es una explosión de alimentos ecológicos certificados

SU HISTORIA

Respetar las normas por la seguridad

Debido a la pandemia y como viene siendo ya una constante en todos los espacios cerrados y donde la afluencia de gente sea una constante, desde la dirección se hace llamamiento de responsabilidad a los consumidores para que sigan las recomendaciones de organización y funcionamiento de los mercadillos. Unas recomendaciones que se extienden tanto al Ecomercado como al Mercado de Productos Agrarios de la Plaza Mayor que también se celebra de forma tradicional y que suelen concentrar a decenas de leoneses. Cumpliendo estas medidas, vendedores y clientes se sentirán seguros para poder seguir haciendo de la economía local, tradición.

Las instalaciones de Patatas Hijolusa en el Polígono Industrial de León cuentan con la más avanzada tecnología.

PATATAS HIJOLUSA | PATATAS HIJOLUSA

PATATAS HIJOLUSA, INNOVACIÓN COMO SEÑA DE IDENTIDAD

Referente en el mercado español, esta empresa leonesa con más de 50 años de experiencia es líder por la calidad de sus productos en el sector de la patata

Patatas Hijolusa es una empresa familiar leonesa que se dedica al cultivo, selección, envasado y comercialización de patatas y boniatos, lavados y frescos. Referente del mercado español, es líder por la calidad de sus productos y formas de trabajo. La empresa apuesta por mantenerse a la vanguardia del sector mediante la digitalización de su planta, cultivando especialmente su relación directa con el consumidor final a través de su web y redes sociales.

Con más de 50 años de trayectoria en el sector, desde León trabaja en diferentes partes del territorio nacio-

nal para recolectar patatas en función de la estacionalidad y la climatología. La recolección se lleva a cabo de sur a norte, cubriendo las zonas de Murcia, Andalucía, Castilla La Mancha, Madrid, y Castilla y León, siendo esta última comunidad la principal productora de patata en España. Mantiene acuerdos bajo contrato con diferentes agricultores de cada zona para asegurar siempre un precio justo para todas las partes de la cadena y dispone de un equipo de ingenieros agrónomos en campo que asesoran a los agricultores y controlan que la cosecha cumpla con los elevados estándares de calidad requeridos.

Con trabajo, esfuerzo y calidad se ha ganado la confianza de grandes cadenas de supermercados como Mercadona, Día o Gadis, abastece a mercados centrales como MercaMadrid, MercaBilbao o MercaCórdoba y suministra producto a hoteles, bares, restaurantes y fruterías de la provincia.

Las marcas registradas con las que comercializa sus productos son La Huerta de Doña Rogelia®, Val De Picones®, La Granja de José Luis®, La Patata Rústica de Hijolusa®, La Huertina de Hijolusa®, Quinta Do Zé Luís®,

La empresa apuesta por la digitalización y la sostenibilidad

Patatas Premium Hijolusa®, BabyPat® y SweetPat®. Y fabrica, además, para la MDD.

En sus instalaciones, Patatas Hijolusa apuesta por la innovación de manera continua, y ha desarrollado una línea de productos de patata y boniato de IV Gama para microondas que mantienen la condición de productos frescos no procesados: BabyPat® y SweetPat®, que se basan en ingredientes 100% naturales, sin conservantes, sin aditivos y sin gluten, cocinándose solo en 7/8 minutos.

Adaptar sus productos a los nuevos hábitos de consumo con soluciones útiles, versátiles, sanas y prácticas que minimicen el desperdicio alimentario, y contribuir a la construcción de un modelo más sostenible de toda la cadena alimentaria, son algunos de los objetivos de la empresa leonesa que innova y apuesta por mejorar de manera permanente.

PRODUCCIÓN

196

empleos en la empresa que tiene su sede en el Polígono Industrial de León

150.000

toneladas de patatas comercializadas al año en España y Portugal

¿CÓMO CONTACTAR?

- **Dirección.** Polígono Industrial de León, fase 2. Parcela M-33. 24391. Ribaseca, León
- **Teléfono.** 987 215 634
- **Página web.** www.hijolusa.es
- **Email.** info@hijolusa.es

SU HISTORIA

Vanguardia y experiencia

Fundada por José Luis Gómez García y Victorina Pérez García, Patatas Hijolusa comenzó su andadura en un pequeño almacén de patatas en el barrio de La Palomera (León). En 1992, José L. Gómez Pérez, hijo de los fundadores y actual CEO, se incorporó al negocio. Su visión innovadora les impulsó a trabajar la patata de manera diferente con la calidad como eje diferenciador. En 2002, contaban con 8 trabajadores. Fue cuando Carlos Gómez Pérez se incorporó para trabajar junto a su hermano en la dirección. Poco a poco se ganaron la confianza de nuevos clientes y lograron consolidarse y seguir creciendo. En 2016 inauguraron nuevas instalaciones en el Pol. Ind. de León. Hoy en día dan trabajo a 196 personas y comercializan más de 150.000 toneladas de patatas al año.

| AGRICULTURA EN FEMENINO

LAS MUJERES LEONESAS TOMAN EL VOLANTE DE LOS CAMPOS DE LA PROVINCIA POR LA IGUALDAD

Les apasiona el campo y viven de él haciendo de su día a día una apasionante jornada laboral en la que «nunca te aburres y siempre disfrutas»

Hace muchos años, ver un tractor en el campo no era común. Cuando la maquinaria sustituyó en las tareas agrícolas a los animales y el trabajo dejó de ser tan manual, tampoco era común ver a una mujer sobre las cuatro ruedas de un tractor. Pero los tiempos cambian y ellas los han cambiado.

Poco a poco las mujeres se han hecho fuertes en el mundo empresarial y también en profesiones en las que comunmente el imaginario popular sitúa siempre a varones. La agricultura y la ganadería son unas de estas profesiones en las que pocas veces se ve en el cine o la televisión a una mujer al cargo. Pero León es ejemplo de todo lo contrario. Muchas son las mujeres al frente de explotaciones agrícolas y ganaderas y aún muchas más quienes comparten la titularidad con su pareja.

A pesar de las nuevas tecnologías, la agricultura sigue siendo una profesión muy sacrificada en la que no existen horas ni estaciones del año y si el campo lo requiere hay que trabajarlo cuando el tiempo lo permita, aunque eso implique hacerlo a altas horas de la noche o en los días más calurosos del verano.

Y es que los cultivos, como los animales, no entienden de lunes a viernes. Ni festivos. Ni fiestas de guardar. Una pasión que «se tiene o no se tiene» y para la que no vale cualquiera. Porque la agricultura se lleva a cabo con mimo y mucha pasión.

Y otra cosa, no sabemos, pero a Vanesa Morán, pasión es lo que le sobra. Ya suma más de 16 años al frente de una gran explotación agraria de titularidad compartida con su marido. Una mujer segura de si misma y consciente de que «podemos dedicarnos a los que nos propongamos y no hay que ponerse freno». Su historia con el campo no es de tradición familiar, reconoce que «venía al pueblo en verano y poco más», pero en aquellas estancias «no sabía realmente lo que era el campo».

En su plan de futuro nunca se imaginó subida a un tractor y ahora no se imagina sin él. Cuando relata sus jornadas en el campo lo hace con pasión y eso lo transmite en unos ojos que brillan cuando habla de arar, sembrar y sobre todo cosechar. Porque «ver crecer las plantas... y finalmente saber que todo es fruto de tu trabajo es un orgullo».

La vida en Valdefuentes del Páramo es para ella una de las mejores de-

Toña y Vanesa en Valdefuentes del Páramo. :: I. SANTOS

«Ver crecer las plantas... y finalmente saber que todo es fruto de tu trabajo es un orgullo»

Vanesa conduce el tractor fuera de la nave. :: I. SANTOS

cisiones y la comparte con su familia y con una amiga de aventuras. Toña Vieira es otra agricultora de los pies a la cabeza. Aunque reconoce que para ella «ha sido todo muy fácil» y siempre ha contado con el apoyo de familiares y amigos. Toña dejó un trabajo en la capital y una vida en León por la agricultura y una vida en el pueblo. Al principio tuvo algunas dudas, pero ahora insiste en que «esto no lo cambio por nada». Su vida ha cambiado y siente que en el pueblo lo tiene todo. «Aquí hay mucha tranquilidad, te levantas por la mañana coges el tractor y al campo». Y aunque al explicarlo todo parece sencillo, reconoce que no es así y es que «hay meses muy duros de mucho trabajo y otros en los que tenemos más libertad».

Al principio tuvo algunas dudas, pero ahora insiste en que «todo esto no lo cambio por nada»

Cada vez más mujeres emprenden en el medio rural y aunque en las pequeñas localidades de la provincia leonesa es algo a lo que los vecinos están habituados, falta mucho para que se rompan los estereotipos de que la agricultura y la ganadería es cosa de hombres. Y es que en León, cuidar el campo es cuestión de grandes profesionales que entregan su vida a los productos de calidad que son el sustento de grandes paladares.

La leonesa Noelia Aparicio recibe la Orden del Mérito Civil de manos del rey. :: EFE

| UN TRABAJO ESENCIAL

EL REY CONDECORA A UNA GANADERA LEONESA «EJEMPLAR»

Felipe VI impone la distinción de la Orden del Mérito Civil en el séptimo aniversario de su proclamación como rey

La leonesa Noelia Aparicio, natural de San Román de la Vega y con una explotación ovina en La Milla del Río, recibió una condecoración de la Orden del Mérito Civil de manos del rey Felipe VI por su labor «ejemplar» durante el acto de conmemoración del séptimo aniversario de su proclamación como rey, celebrado en el Palacio Real.

Noelia Aparicio (1972), madre de dos hijos, ingresó en la Orden del Mérito Civil por representar a los ganaderos, un «pilar fundamental» para asegurar la alimentación durante la pandemia de la covid-19, y la conservación del medio rural. Con su marido gestiona una explotación con 600 ovejas, que ha convertido en un proyecto familiar, es consejera de la mayor comercializadora de Europa de leche de oveja y trabaja por impulsar el liderazgo y la presencia de la mujer en este sector. Fue el 18 de junio cuando Sus Majestades los Reyes, acompañados por Sus Altezas Reales la Princesa de Asturias y la Infanta Doña Sofía, presidieron en el Salón de Columnas del Palacio Real el acto de imposición de condecoraciones de la Orden del Mérito Civil, en el que fueron condecorados diversos ciudadanos, en reconocimiento de su compromiso personal y contribución social.

PRODUCCIÓN

La periodista Elena Ochoa, que actuó como maestra de ceremonia, dio lectura a las semblanzas de los ciudadanos que recibieron las condecoraciones de la Orden del Mérito Civil, que buscan premiar los méritos de carácter civil que presten o hayan prestado relevantes servicios al Estado, con trabajos extraordinarios, provechosas iniciativas o con constancia ejemplar en el cumplimiento de sus deberes.

Su Majestad el Rey dirigió unas palabras tras finalizar la imposición de condecoraciones, en las que destacó que los condecorados han demostrad o «lo mucho» que hay en común entre los españoles, pero también «valor» y «coraje».

Cada uno, dijo, representa una mayoría social que con su comportamien-

to «honesto» y sus acciones diarias su compromiso con el resto de ciudadanos.

Don Felipe reivindicó el principio de solidaridad que tiene «raíces profundas» en el pueblo español y expresó el reconocimiento y gratitud a los condecorados, porque destacó que con su esfuerzo y dedicación, «casi siempre en silencio», sirven de forma «ejemplar» a toda la sociedad. Por ello, subrayó el «orgullo» y «esperanza» que simbolizan ahora que parece que España deja atrás la pandemia.

La Orden reconoce el «papel fundamental» de los ganaderos durante la pandemia

«Son tiempos que demandan gran responsabilidad y sentido del deber», dijo el jefe del Estado, así como para tener en cuenta todo lo que refuerza la cohesión y la convivencia. Sus palabras terminaron con un «viva el rey» y con aplausos por parte de los asistentes que aucdieron a una ceremonia marcada por la pandemia.

La Orden del Mérito Civil fue instituida por el Rey Don Alfonso XIII, por Real Decreto de 25 de junio de 1926, para premiar «las virtudes cívicas de los funcionarios al servicio del Estado, así como los servicios extraordinarios de los ciudadanos españoles y extranjeros en el bien de la Nación».

En el preámbulo de la orden se señala que «tiene por objeto premiar los méritos de carácter civil, adquiridos por el personal dependiente de alguna de las administraciones públicas» o «por personas ajenas a la Administración, que presten o hayan prestado servicios relevantes al Estado, con trabajos extraordinarios, provechosas iniciativas, o con constancia ejemplar en el cumplimiento de sus deberes. El rey es el Gran Maestre de la Orden del Mérito Civil y todas las condecoraciones de esta orden son conferidas en su nombre.

AGRICULTURA PARA TODOS

LA REVOLUCIÓN DE LOS HUERTOS URBANOS CON GERMEN EN LEÓN

En 1995 el Ayuntamiento de León se convertía en la primera administración de España en implementar huertos urbanos dirigidos a mayores de 65 años

SU HISTORIA

Sentirse parte de una comunidad

Los huertos urbanos de León son únicos. No solo por haber sido los primeros espacios de estas caracterísitcas que una adminsitración local ponía en marcha en España, sino que también presentan singularidades que los hace acercarse, de una forma más plena, a sus usuarios. Y es que una de esas caracterísiticas que distingue estos huertos es su forma de organizarse mediante un consejo abierto que se reúne tres veces al año y en la que los titulares «tienen voz y voto» en un proceso pensado para que sigan sintiéndose parte de una comunidad y activos en la toma de decisiones. Un hecho que el coordinador del espacio considera «fundamental» para dotar de un nuevo significado, esperanzas e ilusiones a una población, la de mayores de 65 años, cada vez más mayoritaria en la provincia y que necesita, más que nunca, seguir sintiéndose activos.

Para los nostálgicos de la vida en el campo, para los que no entienden la jubilación sin actividad, para aquellos que buscan compañía, moverse o tener el privilegio de poder comer tomates con sabor a tomate y, encima, verlos crecer.

Corría 1995 cuando el Ayuntamiento de León se convertía en la primera administración en implementar los huertos urbanos, una zona de ocio alternativo para gente mayor de 65 años que en una parcela anexa a La Candamia ve cómo se desarrolla una vida que poco tiene que ver con el trajín de la ciudad a pesar de estar, precisamente, en ella.

176 huertos componen un espacio en el que la norma es ver a leoneses como Teodoro descansando en su caseta tras recoger sus coliflores o 'pillar' en plena faena a Silverio mientras sus vecinos se dirigen en bicicleta a sus parcelas.«Realmente la agricultura es la disculpa para que estén aquí, para que se relacionen con gente, aporten su experiencia y desarrollen una vida normal», explica Kiko Álvarez, coordinador del huerto urbano. Una actividad que, además de aportar beneficios sociales, «nos ayuda a alimentarnos de forma sana porque todo es ecológico, no se utiliza ningún producto químico y se cultiva tal y como se ha hecho siempre».

El éxito de la propuesta es tal que todos los huertos están ocupados y la lista de espera alcanza los cuatro años. Precisamente ese fue el tiempo que tuvo que esperar Silverio para conseguir su huerto, donde cosecha todo tipo de verduras y legumbres. « Para mí venir aquí dos horinas al día es un entretenimiento, un hobbie que me gusta hacer aunque no se me dé bien pero estoy encantado», reconoce antes de ofrecer a cámara y redactora

Huertos urbanos en la Candamia. :: LEONOTICIAS

unos garbanzos recién cosechados.

Unos puestos más adelante encontramos a Teodoro, todo un veterano en esto de la agricultura urbana, para el que estar en su pequeño huerto de 72 metros cuadrados es una forma de sentirse conectado a sus raíces de Tierra de Campos, donde sus padres tenían un pequeño huerto y, al mudarse a la ciudad, «parece que el campo le llamaba a uno».

El paseo diario hasta La Candamia se ha convertido en su rutina, comer los productos de su huerta en un disfrute, compartir la cosecha con su familia en un regalo y disfrutar de las charlas con los amigos en una constante. «Para mí esto es media vida porque a mí si me lo quitaran yo qué sé».

El perfil de Teodoro es uno de los más habituales en el huerto según explica su responsable. «Las primeras generaciones del huerto eran en su mayoría personas que habían trabajado en el pueblo y al llegar a la ciudad querían recuperar lo que habían sido». Sin embargo, en los últimos años el perfil ha ido cambiando, y ya empieza a llegar gente «que no tenía ese hábito, nunca habían cultivado y aquí aprenden, se ejercitan y se entretienen».

Semilla a semilla los huertos urbanos crecen, cambian y proveen a los leoneses en una actividad que se ha convertido en una forma de vida.

«Para mí el huerto es media vida, mi entretenimiento y mi hobby»

Teodoro muestra orgulloso parte de su cosecha. :: LEONOTICIAS

EL ICTAL Y SU APUESTA POR EL TERRITORIO

CAMINO GARCÍA FERNÁNDEZ
CATEDRÁTICA DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMOLOGÍA. UNIVERSIDAD DE LEÓN

La provincia de León posee una riqueza y diversidad alimentaria relevantes que debemos proteger y promover. Aunque actualmente nos movemos en un contexto económico de globalización y liberalización de los mercados, el consumidor sigue demandando productos autóctonos de calidad y en nuestra provincia la industria alimentaria cuenta con diecisiete marcas de calidad alimentaria certificada, además de otros productos de reconocida calidad.

Es importante la concienciación del consumidor en la importancia de poner en valor nuestros alimentos, pues forman parte de nuestro patrimonio cultural y son la principal vía de ingresos de nuestra tierra a través de la Gastronomía y el Turismo. Sin olvidar que la producción de alimentos sanos y de buena calidad desempeña un papel primordial en la ocupación y desarrollo del territorio.

De hecho, la promoción y valorización de productos autóctonos, representa una baza importante para el mundo rural, principalmente en zonas despobladas, ya que contribuye a la conservación de la cultura y tradiciones locales, de los recursos naturales, del medio ambiente y de la belleza del paisaje, así como al asentamiento de la población local y a la creación de empleo.

Debemos mantener el medio rural vivo y activo, para estabilizar la población y lograr una economía diversificada. No debemos olvidar la lección que nos ha dado la pandemia, evitando que el sector primario básico de la alimentación quede en manos de terceros países, pues debemos prever el riesgo de posibles crisis alimentarias.

Apostando por este sector estratégico en nuestra provincia, estamos apoyando una alimentación sostenible, de proximidad y con un menor impacto ambiental.

«Las micropymes y pymes de nuestro mundo rural necesitan un soporte científico y técnico en CTA»

Este sector en León es fundamentalmente rural, y está constituido por micropymes y pymes que necesitan un soporte científico y técnico en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Desde hace casi 25 años, la Universidad de León a través del Instituto en Ciencia y Tecnología de los alimentos (ICTAL) lleva colaborando con empresas agroalimentarias y con DOP e IGP, aportando soluciones, innovación, conocimiento y experiencia a las necesidades de la industria agroalimentaria del entorno, así como desarrollando actividades científicas y formativas de calidad.

Esta apuesta tendrá una clara continuidad en el futuro, porque estamos convencidos que nuestros esfuerzos redundaran en mejoras para nuestro entorno social y económico.

La cecina es uno de los productos estrella de Embutidos El Pinar.

| EMBUTIDOS EL PINAR

EMBUTIDOS EL PINAR, UNA ETIQUETA DE CALIDAD

La empresa familiar basa su sabor y calidad en una dilatada expriencia que la convierten en una marca de confianza en los embutidos de la tierra

Tradición y experiencia se juntan para que si se habla de embutidos leoneses sea de la marca 'El Pinar'. Situados a escasos metros de la capital leonesa en la carretera del Portillín, cuentan con un linaje en el mundo de la carne que comienza primero con una carnicería para después fabricar de sus propios productos. De este modo, comienzan con el chorizo y experimentan una evolución que hoy en día les ha llevado a contar con una amplia carta de productos.

La cecina es su producto estrella que se caracteriza por el sabor y la cuidada selección de las piezas de vacuno. Un proceso respetuoso con la calidad que hace que la cecina de 'El pinar' cuente con la etiqueta IGP. Esto garantiza los estándares tanto en la materia prima como en su proceso de curación, en la que se usa humo de roble para aportar ese característico sabor y aroma. Los ingredientes son naturales, por ello sólo se basan en sal y carne de vacuno mayor de 5 años para que el sabor sea genuino y único en cada bocado.

PRODUCCIÓN

▶ **Dirección.** Ctra El Portillin Km 0,8 Villaobispo De Las Regueras, León

▶ **Página web.** www.embutidoselpinar.com

SU HISTORIA

Fábrica de El Pinar

Un sabor como el de casa

El carácter familiar de Embutidos El Pinar se refleja en una larga experiencia dentro del sector de cárnicas y embutidos. Ese matiz casero se refleja en un extraordinario sabor típico de la tierra y sus años de trabajo han hecho perfeccionar los procesos y la presentación de todos sus embutidos. Situados a escasos minutos del centro de la capital leonesa, justo al margen izquierdo del Río Torío, entre los cimientos de esta industria de la alimentación se eleva el paraje leonés denominado Los Pinos. Una naturaleza cubierta de viejos y frondosos pinares que ha servido para dar nombre a Embutidos El Pinar y que lo convierten, desde hace 30 años, en un referente de la gastronomía local.

Matías Llorente, durante la entrevista, en su despacho. :: SANDRA SANTOS

«EN LA PRÓXIMA FERIA DAREMOS UN IMPULSO A LOS ECOLÓGICOS»

Matías Llorente Diputado de productos de León

Son la joya de la corona en la provincia leonesa. Su sabor hace disfrutar a los paladares más exigentes y volver a visitar la tierra de la que nacen. Los productos de León son tan variados como la geografía de la provincia en la que se cultivan y su calidad hace de ellos una seña de identidad.

La promoción de los mismos a través de la Diputación de León no ha cesado a pesar de la pandemia, y es una de las prioridades del diputado del área, Matías Llorente, que siempre ha puesto en valor.

— A pesar de este año complicado en el que se tuvo que suspender la Feria de Productos de León, ¿Cuáles son los pasos que se han dado?

— Durante este año hemos tenido muchos problemas, lo único que se ha hecho es mantener las ayudas a las diferentes promociones. Hemos hecho promoción en Madrid en doce supermercados, la promoción de Navidad en E.Leclerc.

Ya se está preparando la licitación para celebrar la Feria de Productos de León en el Puente del Pilar. Y luego, estamos preparando una serie de promociones para Galicia, Asturias y el País Vasco.

— Habla de un nuevo espacio para productos ecológicos dentro de la Feria de León, ¿cómo es la salud de estas empresas en la provincia?

— Se está avanzando muchísimo. Habrá una ganadería y agricultura más sostenible, a pesar de declaraciones en contra de ese tema, pero eso será una realidad.

Ahora mismo tenemos varios productos. Ahora hay miel ecológica, muchas horticolas, vino ecológico, cerveza ecológica y algunas carnes ecológicas, esto avanza progresivamente. En la próxima Feria de Productos queríamos darle un impulso a todos esos agricultores y ganaderos que están haciendo ese esfuerzo.

— La Feria de Productos de León se ha presentado siempre como una oportunidad, ¿es realmente así?

— A parte de ser un escaparate donde se presentan 120 productos y alimentos de nuestra tierra, es también un punto de venta, se hace mucha venta y se dan a conocer. Pasa por ella mucha gente, 60.000 o 70.000 personas. Yo diría que es el escaparate donde los productos de León más reflejo tienen. A partir de ahí hay gente interesada de donde se pueden adquirir los productos de León el resto del año.

— Y si hay variedad de productos, también hay infinidad de ferias ¿cómo se apoya desde la Diputación estas iniciativas?

«Habrá una agricultura más sostenible, a pesar de declaraciones en contra, pero eso será una realidad»

— Desde aquí se financian todas las ferias con tradición y un sello de calidad detrás. No sólo hacer una feria por hacer, sino que promociona un producto. Es un tema muy importante que es un escaparate de la promoción del producto y que en ese momento también hay una venta muy grande nosotros en eso favorecemos una subvención directa a esas promociones y también dentro de las IGP y las DO hemos presupuestado concretamente 400.000 euros para ayudarles con esa promoción tanto dentro como fuera de la provincia.

— ¿Se compra realmente producto de León fuera de las fronteras de la provincia?

— Hay una cosa que está clara, si todo lo que producimos solo lo vendemos en León tendríamos un gran excedente. Se está intentando sacarlo fuera. Asturias se está vendiendo mucho nuestro producto, la zona del norte también se está vendiendo Bilbao, País Vasco.. y sobre todo Madrid es uno de los puntos más importantes de venta de los productos de León.

— La cecina es el producto asociado a León por excelencia, tal vez el más conocido. Lo que no implica que sea el mejor, pero ¿cuáles son los productos para Matías Llorente?

— Creo que son todos, la IGP de la cecina tiene mucha importancia ha hecho una gran expansión y ha conquistado todo el país. Pero tenemos dos DO del vino que están haciendo una labor importantísima, son vinos que se han mejorado muchísimo y tiene su nombre de identificación como provincia. Y luego están los quesos, los quesos artesanos de la provincia compiten con cualquier queso y sobre todo porque hay muchos que tiene todo el ciclo completo hecho en su explotación.

Imagen de la inauguración de la Feria de Productos de León en 2019. ::

«Hay una cosa clara, si todo lo que producimos solo lo vendemos en León tendríamos un gran excedente»

A parte, las alubias de León tienen gran importancia. Todo lo relacionado con las frutas y hortalizas, todos ellos tienen una importancia muy grande. ¿Qué es lo que ocurre? Que son producciones muy pequeñas, pero ahí está lo que te decía, qué queremos más producción y perder la calidad o queremos mantener esta calidad que es la que realmente tiene gran importancia. Los sellos de la provincia garantizan esa calidad y yo les pido que lo mantengan porque eso es lo que le da el valor añadido y la garantía de esa homogeneidad de nuestros productos.

PIZZERIA
TRASTEVERE
desde 1984
RISTORANTE

Uno de los puestos de frutas en la Plaza Mayor de León. :: I. SANTOS

| MERCADO TRADICIONAL DE FRUTAS Y VERDURAS

DE LA HUERTA A LA COCINA, PASANDO POR EL MERCADO

No importa la época del año ni el frío o calor que pueda hacer, si es miércoles o sábado, León disfruta de su mercado con los mejores productos de la tierra

Los primeros rayos de sol iluminan la plaza Mayor de León y los colores sorprenden. Es sábado por la mañana y el olor es inconfundible: el mercado ya se ha desplegado. Vienen de diferentes puntos de la provincia y traen los mejores productos. De la huerta al mercado y luego a casa de los leoneses que degustan un sabor inconfundible. Y es que el mercado también tiene un encanto especial, aunque la pandemia lo ha frenado.

«Hay que traer calidad porque sino la gente se enfada y no vuelve», bromea uno de los vendedores, que con un tono más serio lamenta que la venta «ha bajado mucho y con la pandemia se nota la diferencia», porque «cada vez hay menos gente».

Y a pesar de ello, el Mercado Tradicional de Frutas, Verduras y Embutidos en León atrae a mucha gente. «Cuando vengo a León siempre vengo al mercado, para mi es especial», asegura una señora de la vecina Asturias mientras disfruta de unas cerezas recién compradas.

Desde embutidos de la tierra, mieles, quesos, plantas para cultivar y sobre todo los esenciales: la fruta y la verdura de temporada. «Normalmente tengo producto de El Bierzo», explica uno de los vendedores rodeado de fruta, a lo que un paseante añade: «son las mejores reinetas que hay en todo León».

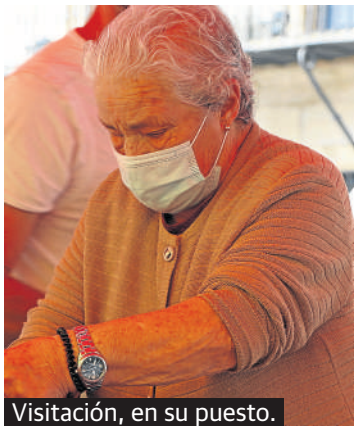
Productos de calidad y de la tierra, que siempre que se pueda, provienen de las huertas de la provincia leonesa. Los imprescindibles de cualquier época del año se encuentran en el mercado de León, que cada sábado se sitúa en un entorno único que hace aún más apetecible visitarlo.

Un hombre consulta la lista de la compra en el mercado. :: I. SANTOS

Ni vendedores ni clientes faltan a su cita, cada miércoles y sábado, la plaza Mayor de León se convierte en el mejor escaparate de los productos de la huerta. Y algo tienen en común todos los leoneses que acuden por primera vez al mercado y es que, después, siempre repiten.

El trabajo en el mercado se lleva en la sangre y, normalmente, se hereda de una generación a otra

CON NOMBRE PROPIO


Visitación, en su puesto.

La pasión de Visitación

Y es que el mercado de León es una pasión que se vive toda la vida. Y este es el caso de Visi, ella comenzó 'en esto de la fruta', como ella lo llama, después de su boda con 24 años. Ahora tiene 84 años y no le falta la energía. «Pero no vengo por trabajar», deja bien claro al principio de la conversación. Y es que ahora «vengo por distraerme», ya que «hace 16 meses que murió mi marido» y trabajar en el mercado le recuerda momentos muy felices juntos. Desde Zotes del Páramo no faltaron nunca al Mercado Tradicional de León y aunque él vino de Asturias, pronto fue un leonés más.

CASAR DE BURBIA
VITICULTURA SOSTENIBLE
Valtuille de Arriba
BIERZO
VIÑEDO & BODEGA
CALLE LA CONSTITUCIÓN - CARRACEDELO - LEÓN - TLF: 987 562 910
CASAR DE BURBIA

E. LECLERC APUESTA POR PRODUCTO Y EMPLEO LOCAL

La cadena de alimentación se marca el objetivo de apoyar el empleo local. :: LEONOTICIAS

E.Leclerc León | HIPERMERCADO E.LECLERC LEÓN

La cadena de alimentación suma 200 trabajadores en la provincia de León en una estrategia marcada por los excelentes productos leoneses y por la protección del buen ambiente social de la empresaque hace de esta marca un referente con una clidad-precio inmejorable

E.Leclerc reafirma su compromiso con León. La cadena cuenta con 24 años a sus espaldas en la provincia con una serie de premisas que le han permitido no sólo mantenerse sino crecer en número de empleados y establecimientos.

«Tenemos que procurar que los que viven a nuestro alrededor lo hagan lo mejor posible porque todos nos acabamos beneficiando» afirma Manuel Rilo, gerente de E.Lecrerc, una compañía que demuestra su compromiso

con el cliente pero también con los productores locales.

La empresa de alimentación cuenta con una larga lista de productores de la provincia. «Hay que empezar por lo que tienes más cerca, empezar por tu entorno», destaca Rilo, que no olvida que, entre los múltiples beneficios de esta decisión, los clientes de E.Leclerc tienen a su disposición productos locales «que son magníficos, de una calidad estupenda».

«Acercamos a la gente los productos de toda la vida, queremos que sigan disfrutando de lo nuestro», reafirma Manuel Rilo, consciente del acierto de una apuesta por los productos leoneses de referencia. «Todos los productores tienen las puertas abiertas», añade, en una invitación a crecer a través del potencial de la provincia.

La cercanía de los productos cuenta, además, con otras ventajas en materia de sostenibilidad. «Estamos contribuyendo a evitar emisiones de CO_2, a reducir el coste por kilometraje y favorecemos la inmediatez», explica Rilo.

E.Leclerc ha crecido como una gran familia. La compañía emplea a más de 200 personas en los cinco establecimientos con los que cuenta en la provincia. Uno de ellos, el supermercado de la Virgen del Camino, situado en la Calle Cervantes, fue inaugurado el pasado 1 de junio. El centro cuenta con 22 trabajadores, más otros empleos generados de forma indirecta.

«Somos una empresa familiar que le pone cara a todos y cada uno de sus empleados», afirma orgulloso Manuel Rilo. El gerente recuerda cómo, a través de los altibajos surgidos en los 24 años de estancia de E.Leclerc en León, siempre han buscado proteger a su plantilla. La empresa nunca ha realizado expedientes de regulación de empleo ni despidos masivos. Ante las adversidades, la compañía ha te- →

Selección de quesos. :: LEONOTICIAS

PRODUCCIÓN

200

empleados en la provincia de León

3

centros de alimentación repartidos por la provincia

¿DÓDE ENCONTRARLOS?

▶ **Hipermercado.** Avda. Párraco Pablo Diez, S/N, Trobajo del Camino.

▶ **Super Expres.** Avda. Álvaro López Núñez, 18, León / C.Cervantes, La virgen del Camino

▶ **Gasolinera Michaisa.** Avda. Antibióticos, 41

▶ **Página web.** www.e-leclerc.es

«Somos una empresa familiar que le pone cara a todos y cada uno de sus empleados»

nido claro que «hay que estar en constante movimiento, siempre hemos conseguido aguantar con nuestra plantilla».

Las cifras atestiguan el excelente clima social de la cadena de alimentación. La mitad de los empleados de E.Leclerc llevan en la empresa desde sus inicios en la provincia y casi un noventa por ciento tiene contrato indefinido.

Además, la promoción interna es una constante muy habitual en la dinámica de E.Leclerc. No en vano, el director del hipermercado de la compañía en Trobajo del Camino, Emilio Seijo, empezó su andadura en la empresa como responsable del reparto de electrodomésticos y pasó por varios puestos en las secciones de charcutería y cremería hasta situarse como jefe de productos de gran consumo y, finalmente, como director del centro. «No es fácil encontrar una situación en la que una persona que entra a trabajar con nosotros, si quiere, pueda estar aquí un montón de años», reconoce satisfecho Rilo, que resume la clave de la permanencia de sus empleados en «una estabilidad tremenda».

«Nuestro objetivo como empresa es siempre ser mejores», concluye Manuel Rilo, testigo y, en su justa medida, artífice del crecimiento de E.Leclerc: «Empezamos con el hipermercado de Trobajo con varios problemas por la localización», recuerda, sobre unos inconvenientes iniciales que, una vez solventados con esfuerzo, han permitido a la cadena asentarse con la apertura de más centros: El supermercado en León en la calle Álvaro López Núñez, la gasolinera con tienda en Michaisa y, finalmente, el reciente estreno del supermercado de la Virgen del Camino.

Una fórmula basada en la protección del empleado cualificado, el cuidado del producto y el trato con el cliente que ha permitido a la empresa asentarse en León a base de trabajo y ambición.

La cercanía con los empleados es esencial. :: LEONOTICIAS

Los mejores productos de León y provincia se encuentran en el hipermercado. :: LEONO

SU HISTORIA

E.Leclerc apuesta por la sostenibilidad

El ahorro energético está en los planes de E.Leclerc. La compañía ha realizado una inversión de más de dos millones de euros para restaurar y modernizar toda su maquinaria de refrigeración y su iluminación en su compromiso por aumentar su eficiencia energética. El resultado es un 30% de ahorro energético con previsiones de ampliar esta cifra en el corto plazo.

Además, la empresa de alimentación está comprometida con el reciclaje y afirman que trabajan con media docena de empresas de reciclaje específicas para tratar los residuos generados. El 100% de residuos de E.Leclerc son tratados con compañías locales con su correspondiente certificado y garantías. Una apuesta por la sostenibilidad que acredita a la cadena como un firme defensor de la sostenibilidad y el medio ambiente.

Selección de vinos de León. :: LEONOTICIAS

OTICIAS

Uno de los platos del Restaurante Pablo con producto leonés. :: LN

Cocina de vanguardia, productos de calidad y siempre con base de León

Yolanda Rojo y Juanjo Losada elevan el producto leonés con una cocina vanguardista y actualizada, pero sin perder de vista sus orígenes

Creatividad, magia, belleza, complejidad y armonía se fusionan en uno sólo para dar vida a pequeñas joyas gastronómicas, genialidades que cobran sentido gracias a la base de un producto autóctono. El resultado, una cocina que permite 'comerse' a León, sus tierras, sus ríos y sus montañas. Fue la filosofía con la que Pablo levantó el primer día la trapa del restaurante en 1975 en el cruce de Michaisa y la filosofía con la que Yolanda, junto a su marido Juanjo, cogió en 2005 las riendas de este negocio hasta elevarle al firmamento del mundo gastronómico.

Una recompensa al trabajo, a la tenacidad, al esfuerzo, a la pasión, a la calidad y al buen hacer. Una Estrella Michelín que es un premio al alma que Juanjo pone en cada una de sus creaciones en una cocina de autor y siempre con una base de productos de la tierra y de pequeñas empresas.

Alubias bañezanas, morcilla de León, queso azul de Valdeón , carnes de Jiménez de Jamúz y del Valle del Esla, trucha de los Picos de Europa, quesos de Jabares de los Oteros y Ardón y así un suma y sigue de productos locales que son la base de un menú degustación que representa un recorrido gastronómico por la provincia leonesa.

> El Restaurante Pablo cuenta con una Estrella Michelín, premio al alma que ponen en cada una de sus creaciones

Una apuesta por la tierra que también se extiende a su bodega, con la inclusión en la carta de varias referencias de las DO Bierzo y Tierra de

AL DETALLE

Yolanda y Juanjo. :: LN

Una pareja de éxito

Juanjo y Yolanda son el brillo de Restaurante Pablo. Su andadura no ha sido fácil. Pero la complicidad entre ambos les ha llevado a conseguir una estrella Michelín. Un éxito que siempre comparten con todo el equipo y para el que siempre tienen palabras de agradecimiento.

Uno de los postres del restaurante. :: LN

Un plato del restaurante con producto de León. :: LN

León y cervezas artesanales del valle de Laciana.

El Restaurante Pablo ofrece dos menús degustación, uno con ocho platos y otro de 12 platos. En ambos casos, cuentan con un maridaje, donde premia la variedad y los sabores únicos. Esta posibilidad permite disfrutar de dos placeres en perfecta fusión, un puro regocijo para los sentidos. Menús con una amplia variedad que van desde su curiosa interpretación de palos y morcilla a las ancas de ranas, el plato estrella del restaurante en sus orígenes. Un sabor para el recuerdo.

Y no sólo es gastronomía en el Restaurante Pablo, el lugar donde se ubica ya invita a pasar, una gran puerta que recrea a los antiguos portones que servían de entradas para carruajes fija a la atención de los viandantes. Ya en el interior, una pequeña sala, en la que no entran más de 25 personas, hará sentir como en casa a cualquiera que desee disfrutar de León a través de los cinco sentidos. Y esa es otra de las máximas de Juanjo y Yolanda, que cada uno de sus clientes se sientan únicos y especiales y acompañarles por un viaje desde los sentidos hasta las estrellas.

Una apuesta por la provincia leonesa que también se extiende a su bodega, con la inclusión en la carta de varios vinos de las DO Bierzo y DO León

MÁS NEGOCIO EN LOS PRODUCTOS DE LEÓN

JOSÉ ANTONIO TURRADO
SECRETARIO GENERAL DE ASAJA DE LEÓN

Productos agroalimentarios de León son todos los que salen de nuestras tierras o de nuestras granjas y que de una manera u otra transforman o procesan distintas industrias que se dedican a ello. También hay muchos productos agroalimentarios con sello leonés cuya materia prima no necesariamente la producimos nosotros. En la mente del consumidor los productos de León se asocian con una serie de figuras de calidad que agrupan alimentos emblemáticos y que se han convertido en nuestra seña de identidad . Desde el punto de vista de la organización agraria que represento, mayoritaria y generalista, nuestro objetivo es defender que seamos nosotros los que suministremos la materia prima, que se remunere de manera suficiente al sector primario, y que se consigan volúmenes importantes para que la inversión y el empleo sean relevantes. Pero también reivindicamos que esta industria agroalimentaria esté próxima a los centros de producción, en nuestros pueblos, en nuestras comarcas, porque eso es comprometerse con un medio rural que necesita de un tejido empresarial para asentar población.

Creo que a lo largo de aproximadamente treinta años en los que se han ido aprobando figuras de calidad de los alimentos de León, se ha avanzado poco en el desarrollo de una industria agroalimentaria importante en tamaño capaz de copar una importante cuota de mercado en el territorio nacional y mucho menos capaz de abrir puertas a la exportación. Encontrar productos de León en los lineales, más allá de las campañas de promoción que hacen las administraciones a golpe de talonario de dinero público, no es nada fácil y no se arregla solo con la calidad. Si no tenemos empresas fuertes, y empresas que de verdad apuesten por este modelo de negocio, seguiremos con nuestros productos de calidad en ferias y mercadillos, pero no conseguiremos ganarnos los mercados importantes.

> «Si no tenemos empresas fuertes seguiremos con nuestros productos de calidad en ferias y mercadillos, pero no en grandes mercados»

Los productos con marchamo de calidad deben de responder a unos estándares que no siempre son los que encuentra el consumidor, por eso creo que hay que trabajar más en normas claras y concisas, sabiendo lo que se quiere conseguir, y en la independencia y profesionalidad del órgano certificador. Y todo este proceso debe de ser aquilatado en costes.

Por último, pensemos que la mayoría de lo que producimos los agricultores y ganaderos, y que transforma la industria, no son esos productos señeros que llevamos a las ferias, pero que son alimentos de gran calidad, competitivos, y que son los que mueven desde el punto de vista cuantitativo la economía agroalimentaria de nuestra provincia.

Una recreación a escala en el Museo de la Alubia. :: LN

MUSEOS A LOS PRODUCTOS DE LEÓN

EL ORIGEN DE UNA LEGUMBRE QUE MERECE UN MUSEO

Un lugar en el que transportarse al pasado y conocer un poco más de la tradición agrícola de León a través de la Denominación de Origen Alubia de La Bañeza

En una antigua nave de Renfe, conservada con su estructura original y que durante algunos momentos se utilizó también como almacén de alubias, se sitúa uno de los museos más curiosos de la provincia: el Museo de la Alubia. Un centro en el que todos los detalles han sido cuidados al milímetro y en el que destaca su entrada. Nada más llegar el visitante conocerá el exterior de una típica casa de labranza.

Un pedazo de la historia de León que se suma a todo lo que se puede descubrir en su interior. El museo expone una colección de aperos, utilizados para el cultivo de esta leguminosa en el siglo pasado, que se completa con una exposición de fotografías en la que se puede ver los trabajos de los agricultores durante sus labores de cultivo de alubia.

También hay maquetas con aperos en miniatura y una exposición de alubias procedentes de toda España, destacando las variedades que se cultivan en la provincia de León y, especialmente, las amparadas por el consejo regulador de la Alubia La Bañeza, es decir, la pinta, canela, plancheta y riñón.

Un producto exquisito y nutritivo en todas sus variantes que también es un reflejo de la historia agrícola de esta comarca de la provincia leonesa.

LOCALIZACIÓN

CÓMO CONTACTAR

▶ **Dirección.** Avenida Portugal s/n. La Bañeza

▶ **Teléfono.** 987 64 16 86

▶ **Página web.** alubiadelabaneza-leon.es/museo/

Una de las salas del Museo del Chocolate. :: RUBÉN CACHO

MUSEO DEL CHOCOLATE

Chocolates en el museo. :: LN

Desde Astorga a la Casa Real

No falta en el museo un espacio destinado a conocer a las familias de chocolateros más reseñables de Astorga y la comarca. Maestros chocolateros que fueron distribuidores de la Casa Real de Madrid y reconocidos en exposiciones nacionales e internacionales, como muestran los diplomas que en esta sala se exponen.
También un interactivo recoge la información proporcionada por las envolturas de chocolate que se conservan en el museo y que ayudan a conocer un poco más sobre su historia.
Pero lo más importante será la cata final, para saborear la historia del cacao.

MUSEOS A LOS PRODUCTOS DE LEÓN

EL DULCE PECADO DEL CHOCOLATE, TAMBIÉN CON SELLO LEONÉS

La comarca de la maragatería cuenta entre sus tradiciones con el saber hacer del mejor chocolate leonés, un placer muy dulce que tiene un gran museo

Uno de los placeres más dulces de este mundo tiene su epicentro en la comarca leonesa de la maragatería y allí cuenta con un gran espacio en el que se puede conocer todo sobre su historia. El Museo del Chocolate de Astorga es un espacio en el que se conserva la historia del chocolate en la comarca. Una colección única en España en la que se encuentran piezas de muy diversas características y siempre relacionadas con el mundo del cacao y el chocolate. Y desde el inicio de la visita se transportará al turista a un mundo desconocido, porque el hall del museo tiene el mismo estilo que tenían las antiguas tiendas de chocolates. Y entre tanta historia, orígenes y elaboración, se encuentra una de las salas más llamativas: el Gabinete de Curiosidades. En ella se exponen aquellas piezas de coleccionista que los nobles tenían en sus casas.

LOCALIZACIÓN

CÓMO CONTACTAR

▶ **Dirección.** Avenida la Estación, 16. Astorga.

▶ **Teléfono.** 987 61 62 20

▶ **Página web.** museochocolateastorga.com

Máquinas expuestas en el Museo de la Harina. :: LN

| MUSEOS A LOS PRODUCTOS DE LEÓN

DEL TRIGO A LA HARINA: EL MIHACALE DE GORDONCILLO

El museo de la Harina cuenta con los elementos necesarios para conocer el proceso de transformación del alimento a lo largo de su historia

Es uno de los productos básicos en la cocina. La harina tiene un completo museo en la localidad leonesa de Gordoncillo, situado en un complejo industrial de más de 3.100 metros cuadrados que se encuentran ocupados por varios edificios que en estos tiempos han sido recuperados para darle a la localidad leonesa del sur de la provincia un rico ambiente cultural.

El Mihacale da la bienvenida a sus visitantes por la panera o el llamado almacén de trigo y harina. Un enorme edificio de tapial, adobe y madera construido en 1937 que rememora las construcciones de la época en la zona. Tiene dos alturas en las que hay amplios espacios expositivos, así como un auditorio. Un gran patio interior acoge las máquinas que en las diferentes provincias de Castilla y León daban vida a la industria harinera. Restauradas y conservadas sirven para conocer el funcionamiento de las mismas. El Mihacale dispone de un laboratorio molinero en el que se realizan las demostraciones de molienda y cemido.No hay que olvidar la visita a la Fábrica de Harinas 'Marina Luz', que fue reconstruida en 1944 tras un incendio, y que muestra en sus tres plantas una industria harinera al completo, recordando a quienes la dieron vida: sus dueños y trabajadores a través del tiempo.

LOCALIZACIÓN

CÓMO CONTACTAR

- **Dirección.** Carretera Mayorga Valderas, km 6. Gordoncillo
- **Teléfono.** 617 20 15 76
- **Página web.** mihacale.es

¿TIENE FUTURO LA AGRICULTURA EN LEÓN?

PEDRO J. AGUADO
DIRECTOR DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA AGRARIA Y FORESTAL

León es una provincia privil giada en muchos aspectos, tiene un medio natural de un alto valor paisajístico, con gran diversidad e interés de su flora, contando con unas 3000 especies, el 20% de la península ibérica, y con una fauna muy variada, con especies singulares como el oso o el urogallo. Cuenta con 811.529 hectáreas de superficie provincial forestal, que constituye el segundo puesto en España, casi empatada con la primera, Cáceres. Cuenta además con importantes yacimientos arqueológicos, edificios históricos y núcleos urbanos de gran atractivo por su arquitectura, paisaje o actividades culturales. Todo ello hace que León tenga un gran potencial turístico, que adecuadamente aprovechado constituye una de las medidas más efectivas para crear riqueza y frenar la despoblación.

Pero, para que dicha medida funcione y genere actividades económicas en el entorno rural debe combinarse con una buena oferta de productos alimentarios, propios de la zona y de calidad, que genere actividades agrícolas y ganaderas, industrias agroalimentarias y negocios de hostelería.

En este sentido, León también está en una situación favorable, cuenta el mayor número de marcas de calidad de España, en concreto, con tres denominaciones de origen, nueve IGPs (Indicaciones Geográficas Protegidas) y cinco marcas de garantía.

Además, León cuenta con 311.406 hectáreas de cultivo, de las cuales un 46% son de regadío, casi la mitad, situándose como la quinta provincia en porcentaje y la decimoprimera en hectáreas de superficie regable en España. El regadío con respecto al secano produce 6 veces más, la rentabilidad es 4 veces superior y los empleos directos se multiplican por 3, por tanto, constituye una infraestructura esencial para el desarrollo de las zonas rurales.

> «Hay que seguir trabajando duro para asegurar el futuro de la agricultura y con ello, el de la provincia»

Por otra parte, el cambio climático está afectando más a los países del sur de Europa, como es España, provocando sequias más frecuentes y prolongadas, cuyos efectos se podrán combatir mejor si se dispone de riego. Estas ventajas no evitan, como ocurre en otras actividades económicas, que haya que afrontar las nuevas situaciones. La globalización está provocando mayor competencia en calidad y precio, hay que adaptarse al cambio climático y cada vez se está tomando más conciencia de la necesidad de proteger el medio ambiente.

La respuesta a todos estos retos pasa por el desarrollo de la ciencia y la tecnología, mediante el desarrollo de nuevas variedades de cultivo, nuevos sistemas de control de plagas y enfermedades, regadíos y maquinaria más eficientes, uso de nuevas tectologías de toma de datos, etc.

En León también estamos bien situados en este aspecto pues contamos con nuestra Universidad, y en concreto, con la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal, con buenos equipos de investigación y reconocimiento a nivel internacional. Prueba de ello es que en el Ránking de Shangai la Universidad de León en Agricultural Sciences'; está entre las 500 mejores del mundo.

Vamos por tanto bien encaminados, pero hay que seguir trabajando duro para asegurar el futuro de la agricultura y con ello el de la provincia.

|MUSEOS A LOS PRODUCTOS DE LEÓN

Una copa con vino DO Bierzo. :: CÉSAR SÁNCHEZ

EN TIERRA DE VINOS, UN MUSEO AL CALDO DE LOS DIOSES

La provincia leonesa cuenta con dos Denominaciones de Origen de vinos y una de ellas, la del Bierzo, tiene un museo para recordar su historia

Caldo de Dioses y de leoneses. El vino en León es sinónimo de tradición y buen hacer y muestra de ello son las dos Denominaciones de Origen de los vinos de la provincia, una de ellas cuenta con un museo. El centro se abrió en 1995 para dar a conocer la evolución del proceso de vendimia y fabricación del vino que en muchas zona se elabora de manera artesanal.

El Museo del Vino del Bierzo en Cacabelos está formado por un completo conjunto de piezas y artilugios dedicados a la elaboración de este caldo de dioses que se divide en tres zonas.

Por un lado, los aperos de labranza y recolección de las viñas. Entre ellos destacan algunas muestras de tijeras de podar y máquinas sulfatadoras del siglo XIX.

Por otro lado, también se muestran las máquinas utilizadas en la obtención y el tratamiento del vino y algunos otros alcoholes en la comarca. Hay entre ellas muchas piezas artesanales como máquinas de filtrado y alambiques pertenecientes a las labores del siglo XIX.

Y en otra de sus salas se puede ver la evolución del vino en la sociedad, las garrafas y etiquetas de los vinos bercianos y algunos otros de la provincia y la comunidad y cómo han llegado a ser en estos tiempos donde la publicidad manda.

LOCALIZACIÓN

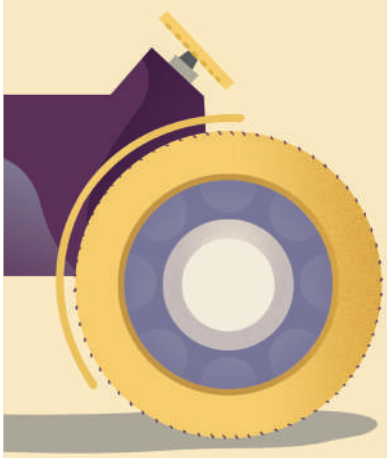
CÓMO CONTACTAR

▶ **Dirección.** Avenida de la Constitución 106. Cacabelos

▶ **Teléfono.** 987 54 61 50

▶ **Página web.** En construcción

PUBLICIDAD



AgroSolución

Todas las soluciones financieras que el campo necesita.

Queremos ayudarte en tus proyectos de inversión, poniendo a tu disposición los avales del MAPA a través de las líneas de financiación de SAECA Maquinaria y SAECA Liquidez. Además, contamos con la colaboración del Instrumento Financiero de Gestión Centralizada del MAPA.

Solicítala a través de tu gestor de oficina ABANCA.

//ABANCA Agro

LOCALIZACIÓN

30

establecimientos gastronómicos con las mejores tapas de la zona

25

aniversario de las Jornadas de Exaltación de la Tapa de Ajo

FERIAS

▶ **Fiesta de la Sidra.** Celebrada en agosto, ofrece las mejores sidras de Galicia, Asturias y León

▶ **Feria de la Cerveza.** Cada julio los amantes de esta bebida se citan en el Páramo

| SANTA MARÍA DEL PÁRAMO

EL SABOR MÁS AUTÉNTICO SE CITA EN EL PÁRAMO

Santa María del Páramo se ha convertido en un referente por la calidad de su materia prima con el ajo como seña de identidad

Entre las riberas del Órbigo y el Esla y con un enclave de excepción que hace las delicias de leoneses y turistas se encuentra Santa María del Páramo. La cabecera de comarca de 'El Páramo' es famosa por poseer una gastronomía rica y variada que va desde su «santo y seña», el ajo, hasta legumbres y embutidos, pasando por la sidra.

Santa María del Páramo dispone de una gastronomía muy variada que se puede degustar en los más de treinta establecimientos hosteleros que posee el municipio. Restaurantes, mesones, gastrobares y bares en los que se pueden encontrar platos de calidad, variados y con los mejores productos de la zona.

Patatas ali-oli, champiñones, tortilla guisada, asadurilla, callos, empanada o mollejas de pollo son sólo algunas de las tapas que se pueden degustar acompañados de cualquier consumición, pero si por algo se caracteriza Santa María del Páramo es por su tapa de ajo. Una tapa que se

La tapa de ajo en Santa María del Páramo es todo un manjar.

Productos autóctonos de Santa María.

degusta principalmente en los meses de otoño dado su gran valor energético y calórico.

Una tapa que consiste en una pasta cuyos ingredientes son caldo de carne de vaca, huevos, gallina, miga de pan, pimentón y mucho ago que se sirve sobre una rebanada de pna y se ofrecía para mitigar el hambre y el frío cuando empezaba el invierno.

Si algo caracteriza a Santa María del Páramo son sus tapas, especialmente la de ajo

Una especialidad que tiene su punto álgido a finales de octubre y principios de noviembre con la celebración de la Jornada de Exaltación de la Tapa de Ajo. Una cita que este 2021 cumple veinticinco años como uno de los reclamos más importantes del municipio para dar a conocer este producto autóctono y casi exclusivo de la localidad. Unas jornadas en las que se sirven más de cincuenta kilos de este plato en unas dos mil raciones para todos los vecinos y turistas que se acerquen hasta la Plaza Mayor de la localidad.

Pero Santa María del Páramo no sólo es famosa por su tapa de ajo, ya que posée una gran variedad cultivos de legumbres y empresas dedicadas a su comercialización, además de productos cárnicos como chorizos, salchichones o adobos.

Y para poder pasar todos estos productos gastronómicos, Santa María del Páramo también se caracteriza por celebrar año tras año la Fiesta de la Sidra. Desde 2015 y de 'culín en culín' hasta la localidad se pueden degustar en agosto las mejores sidras de Galicia, Cantabria, Asturias o León, llegando a diez clases diferentes.

SU HISTORIA

Una feria de referencia para el sector

Sesenta años cosechando éxitos en el páramo leonés. La Feria Multisectorial de Santa María del Páramo continúa un año más siendo un referente a nivel agrícola y gastronómico en la provincia con una asistencia en su última edición de más de 30.000 personas que certifican, una vez más, la buena respuesta de los leoneses.

Cada mes de septiembre y coincidiendo con las fiestas patronales, el sector agrícola, ganadero y gastronómico de Santa María del Páramo se viste con sus mejores galas para ofrecer a leoneses y visitantes los mejores productos de la zona. Y es que además de maquinaria agrícola y ganadera, en los stands de la feria se pueden degustar los mejores productos autóctonos tanto de la zona del páramo como del resto de la provincia.

Feria Multisectorial.

Una provincia con 'denominación de origen' y 'calidad de marca'

La provincia de León bate récords de productos con sellos de calidad que ponen en valor el trabajo de productores agrarios, ganaderos y de su industria agroalimentaria

Pocas provincias son más ricas que León en productos de calidad. Legumbres, carnes, embutidos, hortalizas, frutas, vinos, dulces... de todo y de la mejor calidad. Han sido muchos años de poner en valor lo bueno de León y el fruto ha ido llegando en forma de sellos de calidad, como Denominación de Origen Protegida (DOP) a los vinos de Bierzo y León y la Manzana Reineta del Bierzo; de Indicación Geográfica Protegida (IGP) para nueve productos con una singularidad propia; o Marca de Garantía que certifica varios productos a los que hay que sumar alguno más que ha tenido esa categoría ha renunciado temporalmente a ella, pero que mantienen las mismas señas de calidad que les llevaron a obtener esa distinción.

> León cuenta con nueve indicaciones geográficas protegidas, tres denominaciones de origen y varias marcas de garantía

Quesos de Valdeón y Los Beyos

León es tierra de quesos. Cada vez se hacen más y de una mayor calidad en la provincia, pero solo dos cuentan con su seña de identidad como IGP, son el Queso de Valdeón y el Queso de Los Beyos. El de Valdeón es un queso azul que desde el corazón de los Picos de Europa y con la leche del ganado vacuno y caprino que pasta en el valle de Valdeón, se ha ganado el favor de los consumidores tanto como queso 'tradicional', como en crema. Por su parte, el de Los Beyos se

El Botillo del Bierzo es una de las joyas gastronómicas de León. :: LEONOTICIAS

La Pera Conferencia del Bierzo.

La DO Bierzo fue la primera de la provincia.

produce en Ponga y Amieva en Asturias y en León, en Oseja de Sajambre. Se elabora indistintamente de vaca, de cabra o de oveja, pero nunca se mezclan las leches. En la actualidad, prácticamente todos los quesos de Los Beyos son de vaca. Es un queso de tipo semiduro a duro, con corteza seca y rugosa, de color amarillo, cremoso, aroma suave y un sabor algo ácido, aunque suave.

Botillo del Bierzo

Pocas cosas hay tan arraigadas en la tradición leonesa como la matanza, durante siglos fue la única manera de subsistir que tenías los lugares apartados de las montañas leonesas. Son muchas las comarcas que tienen embutidos propios, pero ninguna con la proyección nacional e internacional que tiene el Botillo del Bierzo -con IGP reconocida desde 2000-, que surgió en las montañas del Bierzo, donde se tiene documentada su existencia hace casi un milenio, y se extendió a toda la comarca para conquistar, desde allí, el mundo. El botillo nació para no desaprovechar nada de la matanza. Costillas, huesos de la cabeza y el rabo, cortados en pequeños trozos y adobados, se introducen después en grandes tripas que se conservan durante mucho tiempo gracias a su curado con humo de leña de roble o encina.

Legumbres, vinos, los productos hortofrutícolas, los derivados de la ganadería y las chacinas son las 'locomotoras' de los sellos de calidad

Cecina de León

Con referencias históricas que datan de los primeros años de nuestra era y que ya dejan constancia de su existencia, la cecina, elevada a IGP en 1994, creció en León y viajó con los arrieros maragatos, que pasaban largas temporadas

GRUPO ITC
SEGURIDAD PROFESIONAL
al alcance de todos
LÍDERES POR CALIDAD Y SERVICIO
www.itcsecuritysistems.com
Valdivia, 11-13 bajo - Tel. 987 279 002
24010 Trobajo del Camino - LEÓN

fuera de casa, y procuraban que sus víveres durasen todo lo posible, para lo que el salado y curado con humo hacían de la cecina un alimento imprescindible para ellos. Más información en página 67

Cecina de chivo

León es tierra de productos únicos, pero pocos tan autóctonos como la Cecina de Chivo de Vegacervera. Una Marca de Garantía que desde otoño de 2002 reconoce la singularidad de un producto que consigue unir el sabor tradicional de la auténtica cecina de la montaña, pero empleando carnes de la comarca, de chivos criados en libertad en los montes de la zona de Vegacervera. Con la materia prima que ofrecen esas carnes selectas, la leña de roble, el frío de montaña y la paciencia dan como producto la Cecina de Chivo, el buque insignia de la gastronomía de la comarca de Vegacervera. Elaborada con carne de caprino, de animales de al menos tres años de edad –machos o hembras- y un peso mínimo de 22 kilos en canal, se pueden encontrar en cuatro tipos de presentaciones: pierna, paletilla, costrabazo delantero y costrabazo trasero.

Montañas del Teleno

La Marca de Garantía Montañas del Teleno engloba varios productos cárnicos de vacuno y lechazo procedentes de esa zona de los Montes de León, con cabezas de ganado en municipios de cuatro comarcas: Cabrera, Maragatería, Cepeda y La Bañeza. Las dos Marcas se reconocieron en 1999 y 2000, pero el germen de Montañas del Teleno hay que buscarlo en 1997, cuando se fundó la Asociación de Ganaderos Criadores de Carne Montañas del Teleno.

Manzana Reineta del Bierzo

No hay otra manzana con Denominación de Origen Protegida en España y pocas han conseguido esa distinción en Europa, de la que presume desde 1999 la Reineta del Bierzo, una manzana que tiene su secreto en el suave clima del Bierzo y la fertilidad del suelo para dar como resultado un fruto más ancho que alto, de gran calibre, notable contenido en azúcar, color verde pálido y con herrumbre superficial en un 80% de la piel, y con cinco veces más Vitamina C que cualquier otra manzana.

La castaña berciana es única.

La Cereza del Bierzo.

ALUBIAS Y LENTEJAS

La legumbre de León triunfa.

León siempre ha sido tierra de legumbres

Las legumbres fueron durante siglos sustento de León. Sus grandes exponentes son la Alubia de La Bañeza, que logró la IGP en 2005 y la lentaja pardina de Tierra de Campos, que la consiguió un año antes. Más información en la página 61

La Denominación de Origen que lograban los Vinos del Bierzo en 1989 fue el primer reconocimiento que obtuvieron los productos de la provincia

La Reineta del Bierzo es la única manzana de España con Denominación de Origen Protegida. :: LEONOTICIAS

Pera Conferencia del Bierzo

La Pera Conferencia del Bierzo presume desde 2004 de su sello de calidad, la Marca de Garantía que la coloca a la cabeza de la producción nacional y explica que sea la preferida por los consumidores españoles. La Pera Conferencia es una fruta de otoño, aunque gracias a las cámaras de conservación, se puede consumir durante todo el año.

Pimiento asado del Bierzo

De fruto carnoso, forma alargada, tres o cuatro cascos, sabor exquisito y aroma intenso que se acrecienta con el asado, el Pimiento del Bierzo es ideal para consumirse asado. Lo que hace peculiar al Pimiento Asado del Bierzo, y que le ha llevado a ostentar desde 2004 la IGP son las características del pimiento autóctono, pero también el proceso artesanal de asado y limpieza.

Pimiento de Fresno

Criado en la ribera del Esla, el Pimiento de Fresno aprovecha la fertilidad que el río da a la zona para conquistar a un consumidor que aprecia las bondades de un pimiento morrón muy jugoso y de piel poco dura, dulzor medio, poco amargo y no picante, que tras la masticación e ingestión quedan muy pocos restos de piel en la boca. Características que le dieron la IGP en 2008.

Castaña del Bierzo

La zona de producción agrícola de la Castaña del Bierzo, que tiene su Marca de Garantía desde 2008, corresponde a toda la comarca del Bierzo y al municipio de Castrillo de Cabrera. 'Apañada' a mano permite ir seleccionando el fruto a medida que se recoge. De intenso aroma, textura suave y sabor dulce, son ricas en hidratos de carbono, hierro y potasio lo que las convierte en un alimento muy energético, complemento perfecto para deportistas.

Mantecadas de Astorga

El origen de las matecadas se remonta al siglo XIX en el convento del Sancti Spiritus de Astorga. Es un producto resultante de hornear una masa compuesta de harina de trigo, huevos, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares, que en 2004 obtuvo el sello de IGP. Las zonas de elaboración son los municipios de Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey.

Pimiento Asado del Bierzo, distinto a todos. :: LEONOTICIAS

Cereza del Bierzo

Es la Marca de Garantía más reciente de la provincia y una de las que económicamente se presenta como más pujante por la progresión que está teniendo la cereza en los mercados. La principal zona de producción se encuentra en los valles del Burbia, Cúa y Oza.

DO Bierzo y DO León

Los vinos del Bierzo lograron el primer sello de garantía de la provincia. DOP desde 1989, para pertenecer a ella, los vinos deben proceder de la zona de cultivo del Bierzo, en el valle del Sil y estar elaborados con variedades de uva autorizadas. La DO León se produce en el sureste de la provincia y logró su sello en 2007 como Tierra de León, cambiando después su nombre a León. Más información en página 74

UN RETO, UNA OPORTUNIDAD

ALEJANDRO GONZÁLEZ
DIRECTOR TÉCNICO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LEÓN

El desbloqueo del mercado y la reactivación del consumo abren –si definitivamente no se revierte la progresión en el avance hacia la normalidad sanitaria y social– nuevos horizontes para la potente y enormemente diversa industria agroalimentaria leonesa, uno de los pilares básicos de nuestro desarrollo económico y laboral. También para la

Denominación de Origen León, especialmente castigada no sólo por la situación generada por la pandemia durante los últimos dieciséis meses, sino todavía por los efectos de las malditas heladas de abril de 2017, que afectaron con la misma crueldad y en la misma medida a la viña, entonces y después, y a su desarrollo comercial.

El 'excelente' –el tercero consecutivo– alcanzado el pasado día 11 de junio en la calificación de la añada 2020 y los numerosos e importantísimos premios conseguidos en los últimos meses por nuestros vinos en los principales concursos internacionales invitan inevitablemente al optimismo. Obligan también al agradecimiento por la tenaz y sacrificada labor de los viticultores, la ilusión de los elaboradores y bodegueros y la sabiduría acumulada por los enólogos.

> «Las calificaciones de excelencia de las últimas añadas de nuestros vinos y los premios internacionales invitan al optimismo»

Y suponen un nuevo reto y una magnífica oportunidad para el Consejo Regulador en el empeño de divulgar las características organolépticas de las variedades Albarín y Prieto Picudo, proyectar comercialmente nuestros vinos y promocionar y prestigiar la imagen de la Denominación de Origen León como causa común de todos los que nos sentimos parte de ella.

Los productos de León en la revista 'TIme'.

Los productos de León en la revista GQ Japón.

| LEÓN EN EL MUNDO

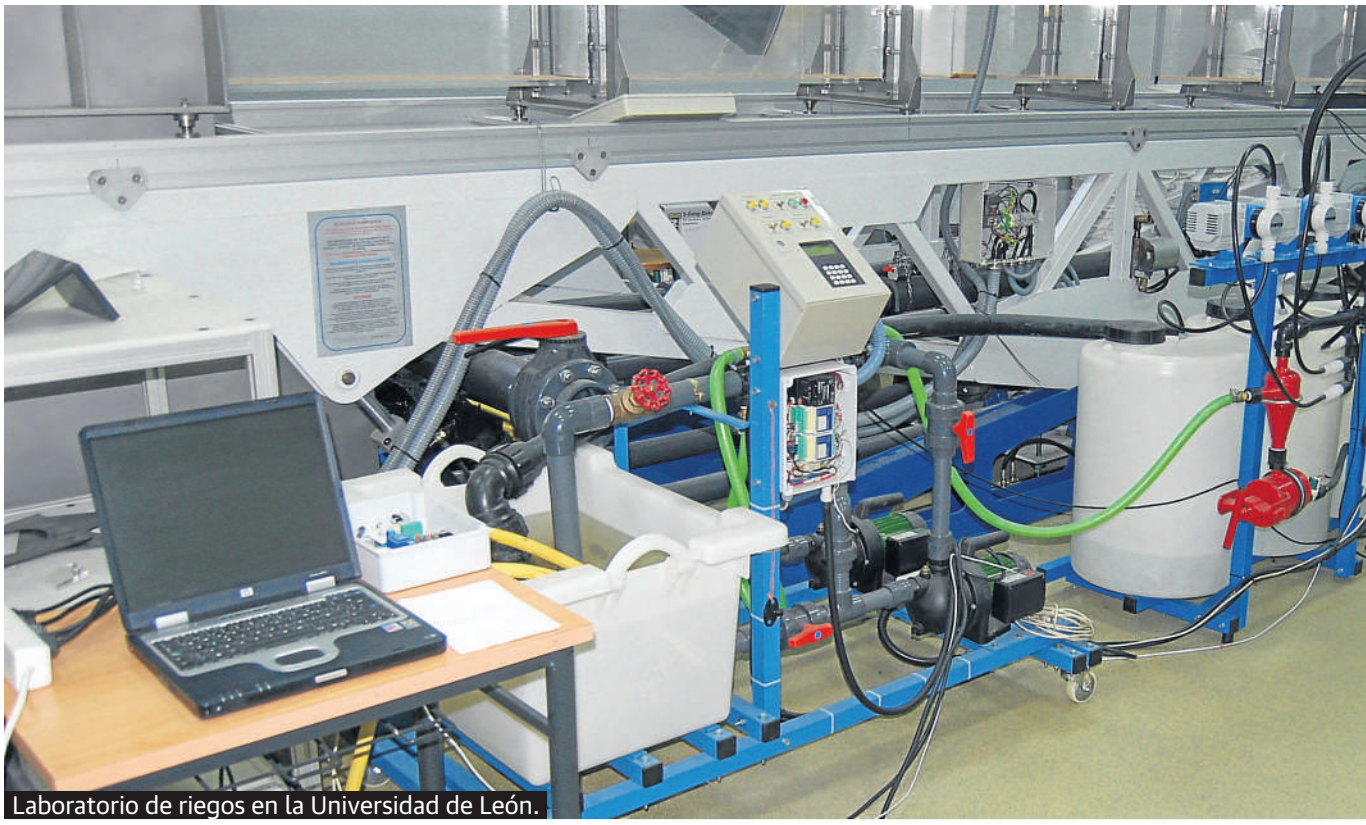
EL SABOR LEONÉS CON MÁS ÉXITO INTERNACIONAL

La prensa internacional también se hace eco de los productos de León y entre sus páginas no faltan las referencias a la provincia

Esta revista es un ejemplo de la gran proyección que los productos de León tienen tanto a nivel local como provincial y nacional pero la calidad de la despensa leonesa es tan amplica que abarca el mundo entero. La cecina, la morcilla, las legumbres, los roscones de reyes y los vinos son famosos y exportados a cualquier parte del planeta pero si hay un producto que marca la diferencia a nivel internacional esa es la carne de buey de El Capricho. José Gordón, El Capicho y Jiménez de Jamúz se han convertido en el escaparate de León hacia el mundo y es que en 2007 la revista Time la consideró como «la mejor carne del mundo». Dos páginas a todo color en la prestigiosa revista le llevaron a convertirse en todo un reclamo.

A partir de ahí, toda la prensa internacional se hizo eco. La revista Vogue en 2008, Esquire en 2013, la japonesa Courrier en 2015, GQ Japón en 2017, Wall Street Journal en 2018 o la más reciente, la revista alemana Welt Am Sonntag en 2020 son solo algunos ejemplos. En todas ellas destacan la calidad de la carne de buey de El Capricho y mimada preparación y su espléndido sabor.

América, Europa y Asia están rendidos a los encantos de la mejor carne de vacuno del mundo... criada en León.


Laboratorio de riegos en la Universidad de León.

| FORMACIÓN EN EL SECTOR

LA UNIVERSIDAD DE LEÓN, UN REFERENTE EN INNOVACIÓN

El centro se sitúa a la vanguardia en la búsqueda de soluciones para los problemas que la economía y el cambio climático presentan en el sector

Para tener un sector agroalimentario potente siempre se debe ir a la vanguardia de la innovación. En ese sentido, la provincia cuenta con un fuerte respaldo y un seguro en la Universidad de León, una institución educativa que tiene como uno de sus grandes valores la enseñanza e investigación de futuros trabajadores cualificados para fortalecer la industria local. Desde la ULE se trabaja desde todos los ámbitos que ofrece el sector, contando entre sus escuelas con facultades potentes y referentes en su área como es la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal, cuyos frutos son visibles en el sector local.

Trabajos en la ULE.

«En la situación actual que vive el planeta, así como la problemática especifica que vive el sector agroalimentario, sin avances, sin ciencia o sin tecnología, no saldría adelante. Antes, la agricultura era una actividad que buscaba subsistir, ahora ya estamos hablando de un negocio, y para pelear ahí hay que ser competitivos», indica Pedro Aguado, decano de la Escuela, quien hace hincapié en las dificultades que plantea el sector.

«Hay otros mercados que tienen precios más bajos, sin requisitos medioambientales, con trabajadores que cobran menos con los que tienes que equipararte. Todo ello sin perder de vista el medio ambiente, pues el calentamiento global va a provocar muchas sequías, y más largas, en nuestra zona», lamenta. Para este experto, «la solución no puede ser seguir igual, la solución debe ser adaptarse». Por ello, desdesu facultad universitaria apuestan por la investigación, donde «la ciencia y la tecnología jueguen un papel fundamental»

La investigación en agroalimentación es fundamental para la subsistencia del sector

con el objetivo de conseguir un producto que «gracias a los avances tecnológicos», pueda ser «más eficaz y más productivo». La Escuela de Ingeniería Agraria acapara gran parte de estos proyectos de investigación que presenta la Universidad en el sector. Sus investigadores en la actualidad cuentan con hasta 8 proyectos abiertos. Su labor incorpora trabajos como la búsqueda de métodos para eliminar plagas con factores biológicos, «buscar soluciones naturales que no conlleven químicos de por medio, que no tengan un impacto negativo para el planeta, pero son métodos que hay que estudiar para cada zona, plantación, clima etc, por lo que lleva una inmensa labor detrás».

RETOS DEL SECTOR

Los regadíos, «futuro y presente»

Según el criterio de la ULE, uno de los trabajos de investigación más importantes abarca los regadíos. «Nuestro clima no garantiza que tengamos lluvias suficientes para mantener la producción de comida que necesitamos. Por eso, estas infraestrucutras cada vez tienen un papel más importante dentro de nuestra investigación», afirma Aguado, quien se hace una pregunta: «¿Qué hubiera ocurrido durante la cuarentena si no tuviéramos agua para producir al ritmo que producimos ahora? La respuesta es el desabastecimiento. Por ello, mejorar la eficacia de estos sistemas, para poder poder trabajar en más plantaciones con la misma cantidad de agua, es un reto.

| NUEVOS MODELOS SOSTENIBLES Y EFICIENTES

LA TECNOLOGÍA, ALIADA DE LA PRODUCCIÓN

El Itacyl participa en Vacusos, programa investigador para conseguir un proceso de cebo eficiente y sostenible y, así, mayor valor añadido en el vacuno

Reducir los costes de producción y consolidar un modelo productivo basado en la innovación, el conocimiento, la sostenibilidad y el uso de las nuevas tecnologías es el camino que se le plantea al sector ganadero del vacuno extensivo, un ejemplo de sostenibilidad y aprovechamiento óptimo de diversos ecosistemas.

Los programas en los que participa el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) para la digitalización del sector son numerosos y uno los más interesantes se denomina Vacusos.

«El objetivo es conseguir valor añadido para el vacuno extensivo, sacar el máximo partido a través de la tecnología», aclara Juan José García, director de la Estación de la Carne de Guijuelo (Salamanca), dependiente del Itacyl. «Se trabaja en buscar un proceso de cebo eficiente y sostenible», siempre con la necesidad de proporcionar mayor valor añadido a la carne producida en condiciones de sostenibilidad medio ambiental y respeto al bienestar animal. En concreto, en Vacusos se emplean dispositivos telemétricos inalámbricos, con formato de bolo con aplicación oral. «Se sitúan a nivel retículo-ruminal y proporcionan valores de pH y temperatura de una manera precisa y constante, cada diez minutos, así vamos

Reses que participan en el programa Vacusos. :: ITACYL

viendo cómo se comportan los animales», destaca el experto del Itacyl.

Los valores registrados se envían a una base receptora, la cual permanece conectada vía internet o modo GSM (Sistema global para las comunicaciones móviles) a la nube, donde se almacena la totalidad de registros. Desde un ordenador o un dispositivo móvil se puede acceder a la nube y conocer los valores de pH y temperatura durante largos periodos de tiempo. Además de aportar medidas de pH y temperatura, la aplicación procesa dichos parámetros y los expresa en información más pragmática, lo que permite conocer la ingesta de alimentos, consumo de agua, postración o fiebre de cada animal, teniendo la opción de recibir alertas cuando alguno de los valores registrados escapa del rango fisiológico normal establecido para esa especie.

Una recopilación de información tan amplia va a permitir comparar diferentes estrategias de alimentación más sostenibles con el máximo detalle de monitorización del proceso digestivo el cual es muy importante en esta especie para garantizar la salud y el bienestar del animal.

Los primeros datos son «alentadores» y arrojan información esencial para el bienestar animal

Programa Vacusos. :: ITACYL

A falta de resultados definitivos, los primeros datos son «bastante alentadores» y de manera práctica, entre otras cuestiones, se ha comprobado cómo bajando un 5% la proteína en la dieta se reduce la secreción de nitrógeno sin afectar al rendimiento.

También se ha demostrado a través de las explotaciones participantes en el programa que la ingesta de heno frente a la paja reduce el consumo de pienso por lo que no se hace tan necesario tener tanta cantidad de pienso ni de paja, si ese heno se produce en la propia explotación. Además, otro de los planteamientos es incrementar la sostenibilidad de las explotaciones de vacas nodrizas a través del cebo, en la propia explotación, de los terneros producidos.

Desde la Consejería destacan que este modelo productivo basado en la innovación permitirá al sector «seguir siendo competitivo en un mercado globalizado con productos de alta calidad que serán demandados por consumidores cada vez más exigentes».

Indicador de Nutriscore con una bebida refrescante y la cecina.

La cecina de León pide quedarse fuera del semáforo de los alimentos

Nutriscore califica con una mala nota a la cecina, que pedirá, igual que el resto de IGP de España, que se les excluya de la obligación de incluirlo en los envases

Quédense con esta palabra: Nutriscore. Si todavía no lo conocen, deberían, porque a lo largo de este año, este semáforo alimentario será implantado en los procesados y envasados. Acudimos a un supermercado de la capital leonesa para conocer de la mano de la nutricionista y tecnóloga de alimentos Beatriz Robles para comprobar en el lugar cómo funciona.

Esta leonesa experta en la materia, explica que Nutriscore «aumenta la confusión del consumidor». De acuerdo a las explicaciones de Robles, Nutriscore califica el alimento en base a los nutrientes que tiene. Así, puntúa positivamente la presencia de fibra, proteínas e ingredientes de origen vegetal; y penaliza el contenido en energía, en azúcares, en grasas saturadas y sal. De ahí saca una nota y lo transforma en letra y color, que va

Estudio de la cecina de Inbiotec.

desde lo saludable con el verde que corresponde a la A, hasta lo más insano con la E en color rojo.Sin embargo, este sistema ha instaurado gran polémica entre diversos productos españoles como el aceite de oliva, que ha conseguido ser indultado de este semáforo que le daba una D y finalmente han conseguido sacarlo del Nutriscore porque el algoritmo penalizaba la presencia de grasas a pesar de ser un alimento nutritivo.

«Califica positivamente alimentos insanos y viceversa, alimentos perfectamente saludables le supone una mala calificación. Con esto consigue aumentar la confusión del consumidor, porque si un sistema tiene que a su vez ser interpretado y tiene excepciones, el consumidor todavía se hace más lio», apunta Robles.

En este sentido, los nutricionistas apuntan a que la clave de Nutriscore está en usarlo para comparar los productos del mismo tipo y elegir el mejor. Ante esta dinámica, pueden darse situaciones como la que sucedería con la cecina de León. Según explica Beatriz Robles, tencóloga en la materia, este alimento, si lo compramos en formato envasado, según el algoritmo de Nutriscore obtendría una letra D. Mientras, una Coca Cola Light, al no tener azúcar, uno de los valores nutricionales en los que se fija este baremo a la hora de calificar, tendría una letra B.

A priori, nadie se atrevería a decir que una Coca Cola es más nutritiva que la cecina, pero esta es penalizada por su alto contenido en energía, grasas saturadas y sal, al igual que el jamón ibérico; mientas que el refresco sale ganando por su poca presencia de azúcar.

> «Califica positivamente alimentos insanos y viceversa, y con esto aumenta la confusión del consumidor»

Desde la IGP Cecina de León insisten en que la cecina es un alimento saludable, tal y como apunta el estudio realizado por el Instituto de Biotecnología de León, Inbiotec, que lo definía como «sano, equilibrado y seguro». Esta será su principal baza a la hora de argumentar por qué no merecerían una calificación tan baja como la que obtendrían según Nutriscore. Hay que puntualizar que este sistema todavía no está instaurado, si no que la intención según el Ministerio de Consumo es que entre en marcha a lo largo del año.

Y es que no sólo Inbiotec apunta a que la cecina es un alimento sano, sino que otros expertos han incidido en que Nutriscore no considera el grado de procesamiento de los alimentos, ni la calidad ni procedencia de la proteína de los mismos, y que, por lo tanto, no puede ser un indicador que por el momento y hasta que se perfile y apruebe sea tomado en cuenta .

Un debate abierto que no tiene una sentencia firme todavía y que se desarrollará a lo largo del año para ver si finalmente hay productos que consigan rebajar la pena o incluso llegar a alcanzar un indulto.

León 'arde en ferias' durante todo el año. La de la Cecina de Chivo es uno de los referentes. :: CARLOS S. CAMPILLO

Decenas de ferias dan vida a todos los rincones de la provincia de León

Muestras dedicadas a un solo producto, multisectoriales, agroalimentarias, medievales, de artesanía... la mejor manera de acercar a la gente lo bueno de León

Muchos sabores, muchos productos y muchas singularidades geográficas no podían dar lugar a algo diferente a un sinfín de ferias que se organizan en toda la provincia leonesa. Ferias de uno o de varios días, con la ganadería o la exaltación de uno de los productos típicos de la zona como bandera y reclamo para los leoneses, que llevan en su ADN esa afición a desplazarse por la provincia para disfrutar de los sabores de León o de la tradición que rezuman esas fiestas.

Ferias hay muchas, pero quizás la que mejor resume todas las demás es la que organiza la Diputación Provincial cada mes de octubre en León, antes en la Plaza de Toros y, antes de que la pandemia la interrumpiera, en el Palacio de Exposiciones. En 2021 se espera retomarla entre el 8 y el 12 de octubre en ese mismo escenario. Todavía no tendrá la normalidad previa a la Covid-19, pero servirá para retomar una feria que en 2020 se tuvo que suspender después de un cuarto de siglo fiel a su cita, desde que la Diputación enarbolara la bandera de los Productos de León como motor de la provincia y una de las mejores maneras de asentar población en los núcleos rurales y poner en valor lo bueno de esta tierra. Era comienzos de los 90 y la puesta en marcha de la Feria de los Productos de León en 1994 fue un hito que marcó el despegue del sector agroalimentario y sirvió para impulsar el nacimiento de otras ferias y reactivar otras que ya existían y que tomaron otro impulso.

> León es tierra de ferias y los leoneses disfrutan en cada rincón de la provincia de fiestas que son un tesoro turístico

Feriona de Villablino

Villablino tiene memoria de ferias desde 1270, cuando Alfonso X el Sabio otorgó al valle de Laciana su Carta Puebla, permitiéndole celebrar mercado el martes de cada semana. Aquella tradición fue evolucionando hasta dar origen a La Feriona, una de las ferias más antiguas de la provincia y que ha perdurado en el tiempo, celebrándose cada 12 de octubre. Referente comercial de la montaña occidental, en sus comienzos fue una fiesta íntegramente ganadera en la que se comerciaba con vacas, cerdos y mulas pero con el paso del tiempo y la disminución de las cabañas ganaderas han ido dándole un nuevo aire a la Feriona, añadiendo un mercado textil y alimenticio, pero siempre con la presencia del ganado en el Ferial de Villablino, aunque ¡la dimensión de la fiesta obliga a que los ex-

VALENCIA DE DON JUAN

El medievo sigue interesando.

El mercado medieval más singular

Valencia de Don Juan acoge cada verano su Mercado Medieval, una cita que traslada a los asistentes a la Edad Media aprovechando el escenario del Castillo y con un cuidado programa de 'actividades medievales'.

SANTA MARINA DEL REY

El ajo atrae a miles de visitantes.

El ajo, una tradición que viene de lejos

La Feria del Ajo se celebra en Santa Marina del Rey desde la Edad Media. Un privilegio concedido por su señor feudal, el Obispado de Astorga, que atrae cada 18 de julio a miles de visitantes en torno al ajo.

SAN EMILIANO

El caballo más babiano.

Toda la fuerza del Hispano Bretón

En Babia es antigua la costumbre de criar caballos. En la actualidad, cuenta con una destacada cabaña de raza Hispano Bretón y cada 14 de octubre y 8 de noviembre tiene lugar en San Emiliano la feria dedicada al Hispano Bretón.

positores ocupen las calles de Villablino en las que se pueden adquirir los frutos de otoño; o los ajos, cebollas o pimentón necesarios para la matanza de tanta tradición en Laciana y comarcas limítrofes. Tampoco faltan cada año las 'pulpeiras', que ofrecen su sabroso 'pulpo a feira'. Todo ello convierte a La Feriona en el acontecimiento estrella del noroeste de la provincia y que en los años previos a la pandemia llegó a reunir en Villablino a 15.000 personas, lo que supone doblar la población de la capital lacianiega.

Festival del Botillo

El Botillo es una de las joyas gastronómicas de la provincia y una de las más conocidas fuera de las fronteras leonesas. Buena parte de culpa de esa expansión la tiene la fiesta que cada mes de febrero –el sábado anterior a Martes de Carnaval- se celebra en Bembibre desde hace casi medio siglo. En 1973 nació el Festival Nacional de Exaltación del Botillo. No se podían imaginar quienes impulsaron aquella primera edición coincidiendo con la Salida del Santo en lo que se iba a convertir aquella comida en la que en la actualidad sirve más de un millar de botillos y supera ampliamente los 1.000 comensales llegados desde toda España y sin que falten cada año personajes famosos y con

Perdidas algunas en la memoria de la Edad Media, crecidas otras a finales del siglo XX, cada feria tiene su singularidad

Por historia, tradición y visitantes, la Feriona de Villablino es una de las grandes citas de la provincia. :: LEONOTICIAS

un mantenedor que es homenajeado cada año. Una fiesta que creció con el impulso que le dio la promoción que hizo durante años Luis del Olmo desde su programa de radio.

Feria de la Cecina de Chivo

Con el frío llamando ya a las puertas de la Montaña Leonesa, se celebra cada mes de noviembre la Feria de la Cecina de Chivo en Vegacervera. La cita nació hace casi tres décadas y desde entonces, salvo las limitaciones impuestas en 2020 por la pandemia, no ha dejado de reunir a una multitud de personas dispuestas a disfrutar de una de las ferias más importantes de la provincia de León, declarada de Interés Turístico Comarcal.

Es un intenso fin de semana –normalmente el segundo del mes de noviembre- en el que Vegacervera demuestra que es la cuna de un producto tan leonés como la cecina de chivo y hasta allí se acercan los visitantes deseosos de disfrutar de este manjar en todas sus modalidades. Una fiesta que da comienzo en sábado con la Diana del Chivo, en la que se reparte orujo y pastas entre los más madrugadores, esperando la apertura de la feria que ofrece añade al aliciente de la carne de chivo, puestos de productos alimentarios, ropa o bisutería. El pasacalles del chivo, en el que se reparten bollos preñaos con longaniza de chivo y vino sirve para que no decaiga una jornada que se remata por la noche, con una degustación de las singulares sopas de chivo. El domingo es el día grande con el momento más esperado, la degustación de cecina de chivo, longaniza, morcilla, pan y vino en una carpa anexa al recinto ferial, aderezada con los bailes regionales y la actuación de grupos de gaiteros.

Feria de San Simón

Una provincia tan rica en sellos de calidad está repleta de ferias 'sectoria-

Valencia de Don Juan, ciudad de ferias.

La artesanía, 'reina' de ferias.

BOCA DE HUÉRGANO

La pesca, protagonista.

Feria de Caza, Pesca y Naturaleza Reinatur

Boca de Huérgano acoge una feria diferente. Una cita que se acerca a los 25 años de vida con actividades relacionadas con la caza, pesca y la naturaleza que cuenta con la participación de profesionales y empresas del sector.

les' que buscan la puesta en valor y la promoción del producto estrella de la zona. La Feria de San Simón o, como es conocida popularmente, la Feria del Puerro, es una de esas fiestas rurales que en su versión moderna tiene un recorrido de 47 años, pero que su esencia y sus orígenes se pierden en la memoria ya que los recuerdos en la zona son antiquísimos. Su cita es el último fin de semana de octubre, en honor a San Simón. Declarada de Interés Comarcal, el puerro local sigue siendo el alma de la fiesta en sus versiones fresca y envasado, pero a su lado, la feria sirve también para ofrecer otros productos de la huerta que se cultivan en la zona y para que el visitante pueda disfrutar de un mercado en el que se pueden encontrar chacinas, repostería, quesos, vinos y mieles de la zona, así como maquinaria o artesanía.

Ferias de artesanía

León, Valencia de Don Juan, La Bañeza, el Val de San Lorenzo, Sariegos o Lorenzana acogen alguna de las ferias dedicadas a la artesanía tradicional que florecen por la provincia. Cada una es referente de este sector. La de León es la que más visitantes atrae y suma como valor añadido los talleres con los que se trata de fomentar técnicas artesanas. En la Feria del Val de San Lorenzo los textiles son los protagonistas aun que también destacan otras manifestaciones artesanas. La alfarería es el eje en La Bañeza, que lleva casi 35 años exaltando esa manifestación artesanal. En Lorenzana su feria reúne cerca de un centenar de puestos con artesanos procedentes de un buen número de provincias de España. También Sariegos se sumó el año previo a la pandemia a las ferias.

Feria de Febrero en Valencia de Don Juan

Es una de las primeras ferias del año en la provincia. Cancelada en 2021 por los efectos de la pandemia, los coyantinos ya miran a febrero de 2022 para recuperar feria multisectorial que sólo se había suspendido durante la Guerra Civil, y que supera ya el centenar de ediciones. Esta feria coyantina presenta cada año las últimas novedades en maquinaria agrícola y ganadera, además de albergar cada año exposiciones etnográficas y de animales.

Feria del Vino DO León

Con el comienzo del tercer milenio, el Consejo Regulador de la DO León puso en marcha la Feria del Vino DO León. Por segundo año se tendrá que trasladar a los establecimientos hosteleros, dejando la versión tradicional para otro año en el que se batirá un récord de participación que se iba a pulverizar en 2021 con 17 bodegas en un Jardín de los Patos que cada año reúne a miles de personas disfrutando de las bondades de unos caldos nacidos en una zona vinícola de la que se tiene constancia de su existencia des-

PUEBLA DE LILLO

Una feria diferente al resto.

Esquí, matanza y turismo de montaña

Productos de la matanza, el auge del turismo de montaña y la cercanía de Puebla de Lillo con la estación de San Isidro justifican esta feria y jornadas gastronómicas que se celebran en el mes de noviembre.

POSADA DE VALDEÓN

La tradición revive en Posada.

Una feria para reivindicar Picos

Esperando a que la pandemia pase y le permita festejar su mayoría de edad, Posada de Valdeón prepara una feria ganadera y de productos típicos y de artesanía local que pone en valor el potencial de Picos de Europa.

Alubiada en La Bañeza.

Fresno de la Vega acoge cada septiembre una feria que 'vende' las bondades de su pimiento morrón. :: ICAL

de la época romana, cuando el sur de León se convirtió en zona de tránsito de los viajeros que frecuentaban las dos grandes rutas que atraviesan la zona de producción de Tierra de León: La Ruta de la Plata y el Camino de Santiago, convirtiéndose en la zona que abastecía de vino a todo el norte de la Península Ibérica.

Feria del Tomate de Mansilla

Suele celebrarse el último domingo de agosto y pone en valor el producto típico de la villa en un variado mercado agrícola, en el que el Tomate de Mansilla se acaba en pocas horas. Se realiza un mercado y la exaltación gastronómica del producto con fama y sabor especial, que lucha hace años por su denominación de origen. Los hosteleros de la villa compiten por firmar el mejor plato con el tomate como eje; y a los agricultores del tomate se les entrega el Tomate de Oro y el de Plata al mejor tomate del año.

Feria del Pimiento de Fresno

A finales de septiembre, cuando Pimiento de Fresno estáen su mejor momento, se celebra una Feria del Pimiento Morrón que va camino de sus 40 años de vida, y que fue declarada de interés Turístico Comarcal. Es un día para comprar en los puestos de calle los pimientos de cuatro morros, de color brillante y gran tamaño que se producen en esta zona de Fresno de la Vega y, ya de paso, adquirir otros productos de la provincia. Una gran pimentada permite a los asistentes probar una ración de pimientos fritos y un vaso de vino, gentileza de los agricultores de la zona.

Feria del Prieto Picudo

Pajares de los Oteros es una de las cunas del Prieto Picudo. Y para ponerlo en valor se organiza en agosto la feria de la uva Prieto Picudo, la enseña del vino DO León.

Feria del Dulce

Benavides de Órbigo es la ciudad más 'dulce' de la provincia. Por eso, días antes de sus tradicionales fiestas del Cristo llega la Feria del Dulce, una cita que hace las delicias de los más golosos desde hace tres lustros.

El tomate de Mansilla, algo único. :: ICAL

Feria Agroalimentaria y Alubiada de La Bañeza

La Bañeza lleva años empeñada en lograr que sus alubias alcancen el reconocimiento que merecen. A caballo entre el verano y el otoño ponen en escena su tradicional Alubiada, una cita que ofrece al visitante más de 700 kilos de alubias cedidas por la IGP de La Bañeza para ofrecer más de 6.000 raciones. La Alubiada es la 'guinda' a la Feria Agroalimentaria que nació hace más de dos décadas y que cada año reúne a expositores llegados de toda España.

Feria Multisectorial de Santa María del Páramo

Coincidiendo con las fiestas de la localidad, Santa María del Páramo lleva más de 60 años celebrando una Feria Multisectoria que atrae a decenas de miles de visitantes visitando los stands en los que destacan siempre las últimas novedades en maquinaria agrícola.

Los productos de León conforman una despensa completa y sabrosa

Vinos, embutidos, legumbres, hortalizas, cervezas, dulces o mieles, productos certificados y de calidad que integran la oferta gastronómica de León

Para los amantes de lo salado, para los que son más de dulce. Los que prefieren menús a la vanguardia de los mejores restaurantes o los que apuestan por los tradicionales guisos y platos de cuchara 'de toda la vida'. Carne o pescado, vino o cerveza, tomates de Mansilla o pimientos de Fresno. La despensa de León contiene una variedad de productos, sabores y texturas únicas que se extienden por el conjunto de la provincia, desde el sur hacia el norte y desde el este hacia el oeste.

Abrir la despensa leonesa es iniciar un recorrido por los sabores que marcaron nuestra infancia, sumergirse en los platos de cuchara de alubias de La Bañeza, lentejas de Tierra de Campos o el ya conocido mundialmente cocido maragato.

Es, también, abrir una puerta a nuevos sabores que los más prestigiosos chef de la provincia han sabido adaptar a los nuevos tiempos, innovando en la forma pero manteniendo el producto, el sabor y la verdad de nuestra tierra en el fondo de platos que han cosechado Soles Repsol o Estrellas Michelin.

Son productos cuya calidad en muchos casos está certificada por sellos importantes y prestigiosos premios internacionales pero que, ante todo, han logrado hacerse un hueco en el paladar de los amantes del buen comer por no haber perdido nunca su esencia y seguir haciendo con el paso de los años de León una marca gastronómica fundamental para entender la cultura de una zona que esconde tesoros únicos.

Todo ello parte de la base de una materia prima de gran calidad gracias a los excelentes productores de la provincia que aportan a la despensa leonesa todo lo necesario para elaborar platos que son un auténtico manjar de reyes. Cecina, chorizo, morcilla o jamón no pueden faltan en los entrantes de cualquier comida que se precie, a los que sumar un queso único como el de Valdeón o acompañar con un maridaje a cargo de las Denominaciones de Origen de León o Bierzo. Y junto con la carne no puede faltar la oferta de la huerta. Pimientos, puerros, tomates y un sinfín de legumbres completan la oferta excelente de una provincia en la que los platos más tradicionales toman una fueza y sabor especial gracias a los productos de la tierra.

> La materia prima de León es su gran tesoro gastronómico y permite crear platos de premio

Y para cerrar el menú nada mejor que los dulces. Porque León también es sinónimo de grandes manjares como las mantecadas, los nicanores o los hojaldres. Una oferta muy golosa en la que no faltan las siempre valoradas mieles de las zonas del Bierzo, Astorga y de la montaña. En este caso, en la variedad está el gusto y las variedades pasan por miel de castaños, de brezos o multiflorales, opciones que sirven para acompañar a los platos y seguir apoyando a los artesanos de una provincia que es una auténtica despensa con la mejor materia prima.

EL DESARROLLO LOCAL PASA POR LA CESTA DE LA COMPRA

BEATRIZ ROBLES
NUTRICIONISTA Y TECNÓLOGA DE ALIMENTOS

Nuestras elecciones alimentarias trascienden los aspectos puramente nutricionales o hedónicos: son decisiones políticas. Tras el gesto aparentemente trivial de meter un producto en la cesta de la compra hacemos mucho más que planificar la cena de esta noche. Estamos significándonos en favor de una forma de hacer las cosas. Le estamos dando nuestro dinero y nuestro apoyo a una empresa concreta que ha optado por un modelo de negocio determinado, que ha establecido unas condiciones laborales con sus trabajadores, que tiene una relación definida con el entorno del que obtiene sus materias primas y que ha decidido con qué grado de honestidad conecta con nosotros, los consumidores. Unos consumidores a los que nos llega el mensaje permanente de que tenemos libertad de elección y, quizá de forma ingenua, nos hemos creído que es verdad. Porque darnos cuenta de que no es así y de que nuestras decisiones más cotidianas y personales están condicionadas es doloroso y nos hace sentir manipulados por las mismas empresas que nos aseguraban que éramos consumidores empoderados. Por mencionar solo algunos de esos condicionantes podríamos hablar de nuestras falsas creencias alimentarias («la grasa engorda», «los productos sin conservantes son mejores»), del acceso que tenemos a alimentos saludables -a veces determinado por nuestra renta o el lugar en el que vivimos- y de nuestra capacidad para interpretar el etiquetado. Una elección solo es verdaderamente libre cuando se basa en información veraz que nos lleve al conocimiento y actualmente en ningún contexto, tampoco en el alimentario, es sencillo conseguir una de calidad.

> «Si queremos que nuestra tierra salga adelante tenemos que apostar por sus productos locales»

Nuestra responsabilidad es conocer qué productos compramos y cómo nos afectan no solo por su perfil nutricional, sino por cómo su compra se alinea con nuestros valores o se aleja radicalmente de ellos. Estamos en un punto de inflexión en el que se exponen ante nosotros múltiples retos: el cambio climático, las tecnologías y su impacto en las relaciones sociales; y la alimentación es un eje que puede vertebrar el cambio. Si queremos que nuestra tierra salga adelante, que la producción primaria siga siendo motor de esta región, generadora de riqueza y ancla para el asentamiento de la población en una tierra tan castigada por la emigración, tenemos que apostar por sus productos ejerciendo nuestro poder como consumidores, que es mucho más relevante de lo que pensamos.

LAS LEGUMBRES DE LEÓN QUE PRESERVAN LA TRADICIÓN

Garbanzos, lentejas o alubias son los ingredientes que durante generaciones han alimentado a los leoneses y que guardan el sabor de platos 'de toda la vida'

Aunque sean otros los cultivos que vienen a la mente cuando se piensa en producción agraria en León, fueron las legumbres el sustento histórico de muchas zonas de la provincia. De todas ellas, la Alubia de La Bañeza es una de las que más tradición guarda y que más se ha cuidado hasta convertirse en una referente de las legumbres en el conjunto de España. Llegar hasta este momento no ha sido fruto de la casualidad, sino de un proceso de más de dos siglos de selección que le ha valido el reconocimiento popular y oficial gracias a la Indicación Geográfica Protegida que logró en 2005.

Una buena base histórica potenciada por el cuidado del Consejo Regulador para que no deje de mejorar las cuatro variedades que se cultuivan en la zona de Tierra de La Bañeza y el norte de Zamora: la Pinta de León, alargada y de sabor suave; la Canela, alargada y de piel fina y color canela; Riñón Menudo, blanca y de gran calidad; y Plancheta, también del piel blanca, y todas ellas con un tacto al paladar mantecoso, con baja sensación de arenosidad y un sabor inconfundible. Pero no se puede hablar de legumbres en León sin mencionar la lenteja pardina de Tierra de Campos que ha ganado más prestigio si cabe los últimos años. El cuidado por la alimentación ha multiplicado su presencia en los menús de los españoles después de muchos años minusvalorándolo se han rendido a este manjar. De todas las variedades, la pardina es la reina en las comarcas de Los Oteros, Sahagún y Esla-Campos, que gracias a su excelente adaptación al terreno consiguió su IGP en 2005 bajo la denominación de Lenteja Pardina de Tierra de Campos y que en 15 años ha conseguido multiplicar por diez la producción.

Alubias de Laguna de Negrillos. :: LN

> Las legumbres cada vez ganan más espacio en la dieta de los españoles, y León es cuna de las mejores

Hortalizas de calidad y referencia crecen en los huertos de la provincia. :: LN

| HORTALIZAS Y VERDURAS DE LA PROVINCIA

LA HUERTA LEONESA ES GARANTÍA DE LA MEJOR MATERIA PRIMA

Hortalizas únicas, variadas y de calidad crecen a lo largo y ancho de la provincia para proveer a restaurantes y hogares de los mejores productos de la tierra

Puerro de Sahagún. :: LN

La oferta de la huerta leonesa es tan extensa como lo son las plantaciones donde crecen, cultivadas con mimo y cariño, hortalizas únicas. Una producción variada llena de colores vivos, sabores potentes y olores característicos que desde hace siglos germinan en las tierras de León para proveer con la mejor materia prima la mesa de todos, desde restaurantes 'con estrella' hasta el más humilde de los hogares. La horticultura de León, que se remonta al origen mismo de la civilización, está plagada de leyenda e historia, garante de una tradición que se preserva en el suelo de cada planta-

HORTALIZAS DE LEÓN

Tomate de Mansilla

Durante años el tomate fue una hortaliza más entre otras en la vega media del Esla, donde se encuentra Mansilla de las Mulas, pero en la década de los años 30 y 40 de siglo XX el producto de la zona comenzó a tomar relevancia, comercializándose con tal éxito que su expansión fue imparable alrededor del municipio, donde muchos hortelanos continúan, a día de hoy, utilizando la semilla autóctona que proporciona a esta variedad de tomate una piel fina, tamaño medio, de forma un tanto achatada y sabor natural y de la huerta. Aunque no cuenta con el reconocimiento de denominación de origen protegida, la promotora de esta hortaliza lleva años peleando por conseguir el sello. A pesar de ello, sí cuenta con el reconocimiento social de una comarca que tiene en el tomate su producto estrella.

Tomate de Mansilla . :: LN

ción. Es el caso del puerro de Sahagún, en el que merece la pena detenerse. Cuentan quienes han estudiado la génesis de este alimento, que llegó a la comarca de la mano de los monjes cluniacenses del Monasterio de San Benito. Ellos habrían traído esta hortaliza a la villa facundina allá por el siglo XII, un manjar que se mantuvo vigente durante siglos hasta su expansión actual.

En el año 2001 obtuvo la Marca de Garantía, una ayuda para su promoción que también redundó en un aumento de las ventas del producto en los mercados locales y nacionales. El puerro de Sahagún, a diferencia de otros, no forma bulbo, tiene hojas de color verde azulado intenso y es más azucarado, afrutado y jugoso. La principal comarca de cultivo se extiende de norte a este de León, limitando con las provincias de Valladolid y Palencia.

Un puerro está lleno de virtudes, no solo de culinarias y dietéticas, sino también medicinales, ya que posee una gran acción diurética, resulta un alimento de fácil digestión y el bulbo crudo calma rápidamente los efectos de las picaduras de los insectos. Para ello, se corta un trozo y se aplica rápidamente sobre la parte afectada.

El puerro tiene como característica peculiar que es una planta bianual y, según la forma de cultivo tradicional, se esperaba que alcanzara el grosor y la altura suficienets y en ese momento se tumbaba y enterraba para su blanqueo. Y, aunque no existe una variedad local, el puerro Romil y Revil que se siembre tiene unas peculiaridades que los diferencian de los demás al ser de aroma afrutado y acebollado, jugoso, tierno, crujiente y fácilmente masticable y que permite su consumo en fresco, en conserva o en crema.

Embutidos de León.. :: LN

| EL BUQUE INSIGNIA DE LA PROVINCIA

LEÓN, TIERRA DE EMBUTIDO

Ya sea como aperitivo, en forma de bocadillo o de tapa, el embutido leonés es buque insignia de la provincia, con una amplia variedad y calidad

La gastronomía leonesa destaca, entre sus muchos sabores, por el embutido. Desde sus más que conocida morcilla o cecina de vaca, pasando por su tradicional chorizo y salchichón hasta llegar al queso de Valdeón y la cecina de chivo. Embutidos que son santo y seña de una provincia donde la tradición de degustar estos manjares se remonta a tiempos lejanos y que siguen evolucinando y mejorando sin perder el sabor a tradición. Se denomina embutido a una pieza preparada a partir de carne, en la mayoría de los casos picada, a la que se le suele añadir condimentos a base de hierbas aromáticas y especias. Tras ello, las piezas pasan por diferentes procesos hasta su embutida en piel de tripas o tripas artificiales y comestibles. Aunque existen diferentes formas de clasificar este producto, una de las más habituales es clasificar los crudos (que no cuentan con tratamiento térmico) en frescos, ahumados o escaldados (en este caso, cocinados en agua caliente). Además, también existen clasificaciones por su consistencia, color o presencia de ingredientes.

León es tierra de embutido ya sea como aperitivo, para una merienda o como comida de un día en el campo. Buque insignia de esta provincia, con embutido, vino y pan se anda el camino.

UN PRODUCTO A DESTACAR

Embutidos Halal para el disfrute de todos y la expansión del mercado

Piezas de embutidos .

En el afán de que uno de los productos estrella de la gastronomía leonesa llegue cada vez a más personas, no son pocas las empresas y fábricas dedicadas al embutido que implementan nuevas maneras de producir sus manjares. Es el caso de la alimentación Halal.
En la religión musulmana, para que un producto sea considerado Halal -permitido- debe ajustarse a la normativa islámica recogida en el Corán y en las enseñanzas de los juristas islámicos. Esto implica que, para que los alimentos y productos puedan ser consumidos, deben estar certificados y detallada su composición para que no incluya ningún componente prohibido en la religión. En el caso de la industria de alimentos cárnicos y avícolas, porductos de animales como la vaca, ternero, corderos, ovejas o pavos se consideran Halal, pero no así la carne de cerdo, la carne más habitual de los embutidos tradicionales, y que según la ley islámica es un producto no Haram -prohibido-.
Aunque algunos países como Marruecos o Jordania adquieren productos con el sello Halal que vienen de líneas de producción certificadas Halal aunque la fábrica de origen no sea 100% vacuno, otros como Emiratos Árabes Unidos o Qatar exigen que a la hora de exportar estos productos toda la fábrica de la que salen disponga de un sello Halal que acredite que solo elaboran alimentos de vacuno. Una manera de cerciorarse que en ningún momento del proceso el alimento final haya estado en contacto con algún componente prohibido. Es por ello que la tendencia de muchas empresas leonesas está siendo la de ajustarse a esta demanda ante un mercado que según la consultora Market Research Quest crecerá hasta lo s 1.400 millones de euros en 2023 con un incremento anual del 6,5%.
La Certificación de Garantía Halal es una herramienta que en su momento puso en marcha el Instituto Halal para garantizar que todos los productos y servicios dirigidos a los musulmanes cumplen con los requisitos exigidos por la ley islámica y por lo tanto son aptos para su consumo, tanto en el ámbito de España, la Unión Europea y los países de mayoría musulmana.
Para la industria de los embutidos, tan importante en León y con tanto reconocimiento nacional e internacional, el contar con esta certificación en cada vez más empresas es una puerta abierta a un mercado que sigue expandiéndose y que en los próximos años promete seguir creciendo y llevando el sabor a León a todos los rincones del globo.

Embutidos San Juan
EMBUTIDOS San Juan En el Camino de Santiago
El sabor de siempre

Chorizo de León. :: LN

MÁS PRODUCTOS

Morcilla de León. :: LN

La morcilla, auténtica esencia leonesa

Únicamente dos ingredientes conforman un alimento que es sello de León. A partir de sangre de cerdo y cebolla, la morcilla de León presenta diferentes versiones con pimentón, miga de pan o ajo pero con la misma esencia que la sitúan como uno de los más preciados manjares de la provincia. Servida en una cazuela de barro o sobre una rodaja de pan, se ha convertido en uno de los aperitivos estrella de la gastronomía leonesa.

| UN PRODUCTO A DESTACAR

CHORIZO DE LEÓN: FIEL A LA ESENCIA DE SU ÉXITO

El clima de la provincia leonesa y la materia prima son las claves en la elaboración de un producto de excelente calidad y larga tradición

Hablar de embutidos de León es, inevitablemente, hablar del chorizo. Ya sea picante o suave, este producto no falta en las tradicionales tapas del Barrio Húmedo ni en las comidas en el campo. El chorizo se define como un embutido curado, sometido en ocasiones a un proceso de ahumado y elaborado con las partes nobles de la canal del cerdo blanco. El meticuloso proceso de elaboración del producto unido a la excelencia de la materia prima y al clima continental frío y seco de la provincia esencial en su proceso de curación hacen del chorizo un producto de calidad excepcional con un sabor particular y un aroma característico. Aunque no son pocas las zonas especialmente del norte de España donde se elabora un chorizo de gran calidad, el de León cuenta con un sabor y gusto que le ha valido la fama y el reconocimiento internacional. Y es que este producto, que tanto sirve si se toma en finos cortes como sobre un buen pedazo de pan de leña, se ha ganado un sitio en las despensas y desvanes de la provincia convirtiéndose en un producto a incorporar en los platos más tradicionales para dar ese sabor único a las lentejas, las alubias o el cocido.

Un producto al que también se han rendido los restaurantes de vanguardia, que ya implementan nuevas maneras de incorporar este manjar a las elaboraciones más modernas en las que se mezcla el sabor de la tradición con las nuevas texturas. Si algo caracteriza a este alimento es su color rojo oscuro con matices violáceos y su textura jugosa. A la hora de buscar chorizo auténtico de León, conviene fijarse en el sello de la Entidad de Certificación que indica que es un Producto Certificado con el que se garantiza su procedencia y calidad.

Corte de cecina de León. :: CAMPILLO

| UN PRODUCTO A DESTACAR

CECINA DE LEÓN: EL ORGULLO DE UNA PROVINCIA

Es el producto bandera de León y cuenta con un gran reconocimiento que no deja indiferente a nadie

A la cecina de León no le faltan novios. Cuando un leonés comenta fuera de la provincia de dónde es, quizá la primera respuesta que encuentre tiene que ver con la cecina. Uno de los pilares de la variada mesa de León, dicen que es la 'gasolina' de los leoneses. El producto por el que suspiran fuera de estas fronteras.

Este tipo de carne, similar al jamón, pero realizada mediante el curado de carne de vacuno -aunque existen otras modalidades en la provincia, como la de chivo de Vegacervera o la de equino-, es uno de los productos más demandados por los turistas en los establecimientos y no falla como entrante en los mejores restaurantes.

La empresas leoneses que se dedican al curado de la cecina reflejan cómo la tradición familiar y la calidad dan como resultado un producto de características y sabor único. En su mayoría, situadas en pleno corazón de la montaña leonesa obtienen un enclave propicio para la elaboración de este embutido.

Un plato excelente que se degusta con tan sólo un 'chorrito' de aceite de oliva y, en algunas ocasiones, finos hilos de queso curado. Y si su degustación es sencilla, su elaboración aún más -en cuestión de ingredientes-. La cecina de las empresas adscritas al Consejo Regulador de la IGP Cecina de León incluye sólo dos ingredientes: carne de vacuno y sal.

Y para que el plato estrella de la provincia leonesa tenga tanto éxito entre los paladares más exigentes sólo hay que contar con los aires de la provincia y la buena mano de las empresas dedicadas desde hace años a curar este manjar digno de dioses.

Alfonso Valderas
restaurante

Llevamos más de 20 años en León capital, ofreciendo nuestra especialidad: el **bacalao**. También, la **carne roja**, de excelente calidad se ha convertido en la otra especialidad de nuestra casa.
Asimismo, disponemos de una amplia carta **libre de gluten**.
Ahora, disfruta de nuestra experiencia ***PARA LLEVAR.***

restaurantevalderas.com

987-200-505 ó 987-200-229 | restaurantevalderas | @restvalderas

Francisco trabaja en las piezas de queso en su nave de Sahelices del Payuelo. :: LOS PAYUELOS

| UN RETO CON FINAL FELIZ

2.000 PIEZAS DE QUESO PARA SALVAR LA TRADICIÓN

La Quesería Los Payuelos de los hermanos Teresita y Fran logra reflotar el negocio tras la pandemia con la venta de 2.000 piezas del tradicional Pata de Mulo

Un post en Facebook contando su historia, un link directo para realizar la compra de las piezas de queso y el poder de las redes sociales obraron, finalmente, el milagro.

«Nos fijamos como objetivo vender 2.000 piezas de Pata de Mulo en un plazo de tres semanas y que solo durante los primeros doce días ya hubiéramos colocado 1.200 para nosotros ya fue todo un éxito» , asegura Francisco Vázquez, propietario de la quesería Los Payuelos en Sahelices del Payuelo que junto con Rubén Valbuena y la plataforma Quesería Cultivo lanzaba a finales de marzo de 2020 un SOS para reflotar el negocio

Queso Pata de Mulo. :: LOS PAYUELOS

A finales de año miles de hogares de toda España recibirán su pieza de un queso «único»

tras un año muy duro por la pandemia y que amenazaba con cerrar el negocio familiar. Meses después, el objetivo prioritario está más que conseguido. «Lo principal era dar un empujón y poner en el mapa Los Payuelos y lo hemos conseguido, la respuesta de la gente ha sido abrumadora y un aliciente para seguir», apunta con alegría Valbuena.

La iniciativa, que funcionó como una campaña de crowdfunding, consiguió recaudar 54.000 euros, una cantidad que «nos da un respiro después de meses muy duros y nos permite seguir trabajando pero que ante todo ha conseguido que lleguemos a mucha gente y fidelicemos clientela y no solo a particulares, sino sobre todo distribuidores que quieren trabajar regularmente con nosotros y nos permitirán salir a flote», explica Fran todavía abrumado por la respuesta social.

Además de las compras -ya de por sí símbolo de apoyo al comercio local, de proximidad y tradicional- el feedback de los usuarios de Twitter y Facebook ha sido «insuperable». «Después de meses a cero, comiéndonos la cabeza para ver cómo sacábamos esto adelante, la respuesta y el cariño de la gente ha sido un diez», agradece Fran, que termina la conversación con un simple «no podemos estar más felices».

Una respuesta que se traduce en miles de hogares que ya esperan su pieza de Pata de Mulo a lo largo y ancho de la provincia de León y que también alcanza a vallisoletanos, burgaleses, salmantinos y madrileños que se han interesado por la iniciativa.

SU HISTORIA

Pata de Mulo. :: LOS PAYELOS

Queso Pata de Mulo

El origen del queso Pata de Mulo está íntimamente ligado al sur de la provincia de León, aunque también es tradicional de Valladolid y algunas partes de las provincias de Zamora y Palencia. Su nombre viene dado por su forma. Se dice que los ganaderos de León y Valladolid ordeñaban las ovejas y vertían la cuajada en moldes llamados de anguilla o encella que tenían una forma similar a un bate de béisbol hueco. «El aspecto final del queso cuando lo sacaban tenía forma y color similar al de la pierna de un mulo, de ahí el nombre», explica Fran.
Tras años de escasa producción, en los años 80 del siglo pasado se recuperó, convirtiéndose en un queso de oveja curado que ha sido galardonado con diversos premios nacionales e internacionales. «Está riquísimo y es muy agradable de comer», asegura Fran.

VILLAQUILAMBRE es COMERCIO
VILLAQUILAMBRE es CIUDAD
VILLAQUILAMBRE es HOSTELERÍA
VILLAQUILAMBRE es ZARDINO
VILLAQUILAMBRE es CERCANÍA
VILLAQUILAMBRE es INDUSTRIA
www.villaquilambreesmas.com
VILLAQUILAMBRE es MÁS ...

Preparación de una cata de miel en la provincia leonesa. :: LN

| EL DULZOR DE LA PROVINCIA

MIEL 'DE MIL FLORES' PARA ENDULZAR UNA TIERRA DE SABOR

El buen hacer de abejas y apicultores se refleja en la provincia leonesa en pequeños productores de este dulce manjar que conquista paladares

Color, olor y sabor. Las tres pautas sobre las que trabajan los expertos para valorar la calidad de una miel. Y estos aspectos se miran con detenimiento en las múltiples catas y concursos que se organizan en la provincia leonesa. Con orden y cuidado van abriendo los botes y mirando con detenimiento la textura de la miel. Si tiene o no algún tipo de impurezas, la forma de cristalizar y el color de este dulce manjar.

Y es que la miel, es un producto inalterable que mantiene íntegras sus propiedades durante mucho tiempo, sin precisar de tratamiento ni adición de sustancias conservantes. Pero a pesar de ello, la miel es un producto vivo. Por lo que su manipulación y el envejecimiento, llevan a que oscurezca su color, reduciendo su contenido en azúcares y componentes terapéuticos y en este aspecto es fundamental la labor y el saber hacer de un buen apicultor. Porque en este proceso las abejas no trabajan solas.

Muchos expertos recomiendan hablar de mieles, ya que las grandes trabajadoras en este producto recorren kilómetros en busca del néctar de las flores. Una situación en la que el entorno donde se sitúen las colmenas también tiene mucho que decir. Una composición variable, que en la provincia leonesa cuenta con la calidad del aire y la naturaleza de toda la zona geográfica. Pero también influyen las condiciones climáticas, la época del año en que se lleve a cabo la recolección y sobretodo la flora de origen.

Y en León todas estas situaciones confluyen en una larga lista de empresas dedicadas a trabajar con la miel y otros productos derivados de la apicultura. Mieles premiadas a nivel internacional que se abren camino en los últimos años en la apicultura ecológica, donde también cosechan premios. Y es que seis variedades de mieles ecológicas de la provincia leonesa fueron galardonadas en el certamen internacional Biolmiel 2019, que representa el concurso de mieles ecológicas más importante de Europa y que tuvo lugar en Bolonia (Italia).

En este sentido, las mieles leonesas que apuestan por la apicultura ecológica lo hacen con el convencimiento y la dedicación de que estos productos son la base de la sostenibilidad a largo plazo. Y abogan por ello, para obtener un resultado óptimo con innumerables beneficios que hacen que cada día mejoren en esta línea nuestros procesos productivos para alcanzar siempre la mejor calidad posible.

Con la producción de miel ecológica y los pequeños empresarios de León se pone de relieve la importancia que tiene el consumo de miel local, un producto de cercanía que se produce mediante prácticas sostenibles con el medio ambiente y que viene avalado por controles de certificadores externos que garantizan al consumidor la calidad del producto que está comprando. Y es que de la gran calidad de la miel, en la provincia se hacen múltiples dulces que la utilizan como uno de sus ingredientes principales. Y así la cadena de calidad y producción conserva el sello leonés.

MANTECADAS, ASTORGA

Mantecadas. :: LN

Sólo harina, agua, azúcar y mantequilla

Se trata de un producto con IGP, esto es: cuando compras mantecadas de Astorga sabes que estás ante uno de los mejores postres típicos de León gracias a que se ha preservado el modo de elaboración y se ha seguido al pie de la letra la receta.

NICANORES, BOÑAR

Nicanores. :: LN

Una receta secreta, sin imitación

Boñar guarda un secreto desde hace décadas: la receta de sus nicanores en honor al maestro pastelero Nicanor Rodríguez. Se trata de hojaldres con un 'alegrón' de azúcar cuyo sabor y textura son imposibles de reproducir.

AMARGUILLOS, SAHAGÚN

Amarguillos. :: LN

Una pasta con sello leonés y almendra

Estos dulces típicos son una especie de pastas de forma circular de color dorado, debido al baño, y coronadas con una almendra pelada entera. Tienen como ingredientes básicos huevos, harina, almendra y obleas.

IMPERIALES, LA BAÑEZA

Imperiales. :: LN

Un 'bizcochito' de sabor y tradición

Se trata de un dulce típico de la localidad de La Bañeza que tiene por base la almendra molida. Por el aspecto pueden recordar a los 'sobaos' pero la diferencia está en el delicioso sabor a almendra y la textura más ligera. Desde sus incios, los imperiales de La Bañeza, han seguido manteniendo su fórmula original intacta, lo que hace que cada día tenga más adeptos. Pero también su proceso artesanal de elaboración y, en algunos casos, las empresas mantienen su envoltorio ya que incluso las cápsulas se siguen haciendo a mano una a una.

Valdés
HOJALDRERÍA Y PASTELERÍA
Polígono Industrial la Herrera, 1
Sahelices de Sabero. León
Teléfonos: 987 703 004 | 635 568 741
HOJALDRE DE MANTEQUILLA - PASTAS DE NATA - PASTAS DE TÉ - EMPANADAS - TARTAS - BOLLERÍA SELECTA

Plantación de lúpulo en la comarca leonesa del Órbigo. :: LN

La comarca del Órbigo: cuna del oro verde, donde nace la cerveza

Carrizo propone una ruta sencilla que llevará a que leoneses y visitantes puedan conocer cómo se instalaron las primeras plantaciones de lúpulo en la comarca

El oro verde ya tiene ruta guiada. El Ayuntamiento de Carrizo pone en marcha una ruta turística de dos horas de duración para conocer desde los inicios del lúpulo en la comarca hasta el resultado final de este producto con la cata de cuatro cervezas artesanales.

El lúpulo llego a la provincia leonesa entre los años 40 y 50. Una nueva actividad agraria que conquistó la comarca del Órbigo y el mercado nacional e internacional. No tardó en convertirse en motor económico de la comarca y reactivó la zona con rapidez, por lo que fue llamado por los vecinos como 'el oro verde'. Y de ahí el nombre de la ruta que ahora pretende acercar a leoneses y visitantes la historia de este cultivo tan especial. Una ruta sencilla que llevará a que todos puedan conocer cómo se instalaron las primeras plantaciones de lúpulo en la comarca que ahora soportan el 99% de la producción lupulera nacional. Una excursión a la comarca del Órbigo apta para todos los públicos.

> La comarca soporta el 99% de la producción lupulera nacional y sirve de base para millones de litros de cerveza

Será una ruta de dos horas, a un precio de diez euros, pero estará dividida en cuatro bloques con diferentes contenidos. Por un lado, la historia lupulera, en segundo lugar la 'alambrada' del lúpulo, pasando por la 'pela' del lúpulo y finalmente los sabores.

Se plantea para los sábados y domingos, con un pase a las 12:00 horas y una duración de dos horas. A su vez, desde el Ayuntamiento facilitan

AL DETALLE

Presentación de la ruta. ::

Cervezas artesanas

En la provincia cada vez son más las empresas que elaboran cerveza artesana, en su gran mayoría con lúpulo leonés. Un producto cada vez más demandado que triunfan en el mercado con variedades cada día más imaginativas y muy diferentes para los paladares.

Planta del lúpulo de cerca. ::

Plantación de lúpulo. ::

información de diversas opciones para disfrutar de la gastronomía en once restaurantes de la zona.

En la actualidad son cerca de 250 los cultivadores de lúpulo en la comarca y la actividad se ha ido modernizando. En sus inicios familiares y vecinos de los agricultores colaboraban con la pela en una tarea manual y delicada. Un producto leonés que en su elaboración hace disfrutar a todos los españoles. La ruta culmina con una cata de cuatro cervezas elaboradas con el lúpulo del órbigo. Un producto leonés que forma parte de litros y litros de cerveza que se beben en España.

Durante todo el verano y hasta el mes de septiembre leoneses y visitantes tendrán abiertas las puertas y los brazos de la comarca del Órbigo para conocer en primera mano la cuna del oro verde donde nace la cerveza.

La historia lupulera, la 'alambrada' del lúpulo, la 'pela' del fruto y finalmente los sabores serán las partes de la ruta que tiene una duración de dos horas

Y aunque la zona del Órbigo es la principal productora, este año no será ya única. Ya que con una plantación de casi cuatro hectáreas, de las que ha obtenido una producción de ocho toneladas en su primera cosecha, Octavio Antuño, un joven agricultor de 35 años de Cubillos del Sil, busca demostrar que la comarca berciana también puede volver a ser tierra para el lúpulo.

Peique
BODEGAS Y VIÑEDOS

Calle El Bierzo, s/n 24530 Valtuille de Abajo (León)
Teléfono: +34 987 56 20 44
bodega@bodegaspeique.com

ALMAZCARA MAJARA

Calle Las Eras, 524398 Almázcara (LEÓN)
Tel. (+34) 609 322 194
info@almazcaramajara.com

WWW.BODEGASPEIQUE.COM

WWW.ALMAZCARAMAJARA.COM

BODEGAS DO LEÓN

ÁBREGO
ASTURLEONESA DE VINOS
BELOTE
CAMPO REDONDO
CIEN CEPAS
COOPERATIVA DE VALDEVIMBRE
COOPERATIVA LOS OTEROS
COOPERATIVA RIBERA DEL CEA
EL SUEÑO DE LAS ALFORJAS
FAUSTINO GONZÁLEZ MIGUEL
FRANCISCO GIGANTO MARTÍNEZ
FUENTES DEL SILENCIO
GORDONZELLO
HACIENDA LA BAÑEZA
HIJOS DE JOSÉ LLAMAS
JULIO CRESPO LA BOTELLITA DE AYONES
LA BOTELLITA DE AYONES
LA VIÑA DE LOS PASADEROS
MARGÓN
MELWA
MEÓRIGA
NOELIA DE PAZ - LA OSA
PARDEVALLES
PEDRO CANIS
PELÁEZ
PETRA MERINO
PINCERNA
POBLADURA
RAÚL PÉREZ
RIBERA DEL ORNIA
ROBLES GONZÁLEZ
SEÑORIO DE LOS ARCOS
SOLTERO
TEMPESTA - ANDRÉS MARCOS
VILE LA FINCA
VINALIA
VINÍCOLA VALMADRIGAL
VITALIS

BODEGAS DO BIERZO

13 VIÑAS
ADELA ADORACIÓN FOLGUERAL MARTÍNEZ
AGRO ALMAZ S.L.
ALBERTO ÁLVARO LEDO LINARES-RIVAS
ALEX ALEJANDRE GÓMEZ
ANTERGUM SEDA, S.L.
ANTONIO JOSÉ SILVA BROCO
ANTONIO MANUEL QUIROGA CARBALLO
AURELIO FEO VITICULTOR
ÁLVAREZ DE TOLEDO, VIÑEDOS Y GRUPO BODEGA, S.L.
BODEGA BROCO MARTÍNEZ, S.L.
BODEGA DEL ABAD, S.L.
BODEGA DON PEDRONES, S.L.
BODEGA HIJOS DE LISARDO GARCÍA, S.L.
BODEGA LUZDIVINA AMIGO, S.L.
BODEGA REAL MERUELO, S.L.
BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA, S.L.
BODEGA Y VIÑEDOS HEREDAD MORÁN&LÓPEZ, S. COOP
BODEGA Y VIÑEDOS HIJA DE ANÍBAL, S.L.
BODEGAS ADRIÁ, S.L.
BODEGAS BERNARDO ÁLVAREZ, S.L.U
BODEGAS CEPALL, CB
BODEGAS EMILIO MORO, S.L.
BODEGAS ESTEFANÍA, S.L.
BODEGAS GODELIA, S.L.
BODEGAS MARTÍN CODAX, S.A.
BODEGAS PEIQUE, S.L.
BODEGAS VIÑAS DE VIÑALES, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS BERGIDENSES, S.A.T.
BODEGAS Y VIÑEDOS CASTROVENTOSA, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS GANCEDO, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS LUNA BEBERIDE, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS MÁS ASTURIAS, S.L.U
BODEGAS Y VIÑEDOS MENGOBA, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS MERAYO, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS RAÚL PÉREZ, S.L.
CASAR DE BURBIA, S.L.
DEMENCIA DE AUTOR, S.L.
DESCENDIENTES DE J. PALACIOS, S.L
DIONISIO NIETO BLANCO
ENCIMA WINES, S.L.
ENRIQUE PRADA GONZÁLEZ

BODEGAS DO BIERZO

ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS, S.L
FRANCISCO JAVIER AMIGO AMIGO
GERARDO GUILLERMO MICHELINI (MICHELINI I MUFATO)
JORGE VEGA GARCÍA
JOSÉ ANTONIO GARCÍA GARCÍA
JOSÉ MANUEL NÚÑEZ CEREZALES
JOSÉ MODESTO VALLE BLANCO
JUAN JOSÉ MARTÍNEZ YEBRA, S.L.
LOSADA VINOS DE FINCA, S.A.
MADAI, S.C.
MARÍA ZAMARREÑO, S.L.
PÉREZ CARAMÉS, S.A.
PRADA A TOPE, S.A.
PUIL
RIBAS DEL CÚA, S.A.
SILVIA MARRAO BARREIRO
SOTO DEL VICARIO
TEIJÓN SAN MIGUEL, S.L
TENOIRA GAYOSO, S.A.T.
VERÓNICA ORTEGA CAMACHO
VIÑAS DEL BIERZO, S.COOP.
VIÑEDOS SAMPEDRO Y ALONSO, S.L
VIÑEDOS Y BODEGA COMENDADOR, S.L.
VIÑEDOS Y BODEGAS ARTURO GARCÍA, S.L.
VIÑEDOS Y BODEGAS DOMINIO DE TARES, S.A.
VIÑEDOS Y BODEGAS PITTACUM, S.L.
VINOS DE ARGANZA, S.L.
VINOS DE PUEBLO, S.L
VINOS GUERRA - VINOS DEL BIERZO, S.COOP.
VINOS VALTUILLE, S.L.

LEÓN
Denominación de Origen

Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Quinta temporada

PUBLICIDAD

Podcast
de Banco Sabadell
con el periodista Toni Garrido

Los negocios son un motor esencial de la economía. Hablamos con expertos sobre sus desafíos, su afán de superación y cómo aprovechar las oportunidades para crecer.

Descubre un nuevo episodio
semanal en **estardondeestes.com**

Sabadell
Estar donde estés

AHORA MÁS QUE NUNCA...

PRODUCTOS DE LEÓN

De cercanía y de nuestra tierra consume...

Productos de León

DIPUTACIÓN DE LEÓN